

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku



*Ocena stanu bezpieczeństwa
sanitarnego powiatu otwockiego za rok 2020*

OTWOCK, MARZEC 2021

SPIS TREŚCI

1 Stan sanitarny powiatu otwockiego	4
1.1. Sytuacja epidemiologiczna	4
1.1.1. Grypa i podejrzenia zachorowań na grypę	4
1.1.2. Choroby przenoszone drogą płciową	5
1.1.3. Zakażenia HIV, zachorowania na AIDS	5
1.1.4. Bakteryjne zakażenia jelitowe	5
1.1.5. Wirusowe zakażenia jelitowe	5
1.1.6. WZW typu A	5
1.1.7. Choroby przenoszone drogą naruszenia ciągłości tkanek	5
1.1.8. Choroby przenoszone przez kleszcze	6
1.1.9. Choroby przenoszone drogą kropelkową	7
1.1.10. Styczność i narażenie na wściekliznę	7
1.1.11. Gruźlica	8
1.1.12. Lamblioza	8
1.1.13. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych	9
1.1.14. Zapalenie mózgu	9
1.1.15. Haemophilus influenzae	9
1.1.16. Streptococcus pneumoniae	9
1.1.17. Zachorowania na COVID-19	9
1.2. Wykonywanie programu szczepień ochronnych	10
1.3. Stan sanitarno-higieniczny podmiotów wykonujących działalność leczniczą	15
1.3.1. Programy dostosowawcze	17
1.3.2. Utrzymanie czystości bieżącej i porządku	18
1.3.3. Postępowanie z bielizną szpitalną	18
1.3.4. Dezynfekcja	18
1.3.5. Sterylizacja	19
1.3.6. Dezynsekcja i deratyzacja	21
1.3.7. Gospodarka odpadami niebezpiecznymi w miejscu powstawania	22
1.3.8. Zakażenia szpitalne	22
1.3.9. Ogniska epidemiczne	22
1.3.10. Działania podejmowane przez PSSE i podległe placówki w 2020 r. w zakresie wdrożenia wytucznych CPE/NDM	26
1.3.11. Skargi, interwencje, odwołania, zażalenia dotyczące podmiotów leczniczych	27
1.3.12. Wnioski dotyczące epidemiologii	31
1.4. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej	33
1.4.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi	33
1.4.2. Nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej – Legionella sp.	37
1.4.3. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpielii	38
1.4.4. Pływalnie	38
1.4.5. Obiekty użyteczności publicznej	39
1.4.6. Wnioski dotyczące Sekcji higieny komunalnej	44
1.5. Stan sanitarny żywności, żywienia, przedmiotów użytku i kosmetyków	47
1.6. Obiekty produkcji i obrotu żywnością	56
1.6.1. Wytwórnice lodów	56
1.6.2. Automaty do lodów	56
1.6.3. Wytwórnice Mieszanin Tłuszczów Zwierzęcych z Roślinnymi	56
1.6.4. Piekarnie	57

1.6.5. Ciastkarnie	57
1.6.6. Przetwórnice owocowo-warzywne	57
1.6.7. Zakłady garmazeryjne	58
1.6.8. Wytwórnice makaronów	58
1.6.9. Wytwórnice wyrobów cukierniczych	58
1.6.10. Wytwórnice suplementów diety	58
1.6.11. Sklepy spożywcze	59
1.6.12. Kioski spożywcze na targowiskach, obiekty ruchome i tymczasowe	61
1.6.13. Magazyny hurtowe	61
1.6.14. Zakłady żywienia zbiorowego otwarte, zakłady małej gastronomii	62
1.6.15. Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte	63
1.6.16. Wytwórnice oraz miejsca obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	66
1.6.17. Wytwórnice i obiekty obrotu kosmetykami	66
1.7. Graniczna kontrola sanitarna	67
1.8. Wnioski dotyczące bezpieczeństwa żywności	68
1.9. Stan sanitarny środowiska pracy	70
1.9.1. Nadzór nad warunkami środowiska pracy	70
1.9.2. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwy – hałasem	71
1.9.3. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwy – pyłem	72
1.9.4. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwym - chemią	72
1.9.5. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi.....	73
1.9.6. Nadzór nad pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwym biologicznym	74
1.9.7. Nadzór nad wprowadzaniem do obrotu środków biobójczych	75
1.9.8. Nadzór nad pracownikami mającymi kontakt z azbestem	75
1.9.9. Choroby zawodowe	76
1.9.10. Nadzór nad przestrzeganiem zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych	76
1.9.11. Inne działania sekcji higieny pracy	77
1.10. Stan sanitarny placówek nauczania, wychowania i opieki na terenie działalności PSSE w Otwocku w 2020 roku	80
1.10.1. Żłobki i przedszkola	82
1.10.2. Szkoły podstawowe	82
1.10.3. Zespoły szkół	83
1.10.4. Higienizacja procesów nauczania	83
1.10.5. Żywnienie dzieci i młodzieży	83
1.10.6. Wypoczynek letni i zimowy	84
1.10.7. Wnioski dotyczące placówek nauczania, wychowania i opieki	84
1.11. Promocja Zdrowia	86
1.11.1. Tematyka działalności	86
1.11.2. Tematy wiodące w roku 2020	86
1.11.3. Programy i przedsięwzięcia prozdrowotne	87
1.12. Stan sanitarny powiatu otwockiego – działania zapobiegawcze	95

1. Stan Sanitarny powiatu otwockiego

1.1. Sytuacja epidemiologiczna

W 2020 r. Sekcja Epidemiologii prowadziła nadzór epidemiologiczny nad chorobami zakaźnymi, dokonywała oceny i analizy sytuacji epidemiologicznej powiatu otwockiego. Rejestracja chorób zakaźnych i zatruc pokarmowych prowadzona była zgodnie z „Międzynarodową Klasyfikacją Chorób” - ICD-10 oraz definicjami chorób zakaźnych na potrzeby nadzoru epidemiologicznego. W 2020 r. wszczęto 28278 dochodzeń epidemiologicznych, w tym: przeprowadzono 5161 wywiadów dot. chorób zakaźnych, przeprowadzono 21804 wywiadów z osobami, które następnie objęto obowiązkową kwarantanną, przeprowadzono 513 wywiadów epidemiologicznych z osobami, które następnie objęto nadzorem epidemiologicznym. Wydano na piśmie 120 decyzji dotyczących poddania się obowiązkowej izolacji domowej w związku z zachorowaniem na chorobę zakaźną podlegającą takiemu obowiązkowi oraz 3480 decyzji kierujących osoby na obowiązkową kwarantannę.

1.1.1. Grypa i podejrzenia zachorowań na grypę

W 2020 r. ogólna liczba zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę utrzymywała się na podobnym poziomie co w 2019 r. Niewielkie różnice były w przedziałach wiekowych. W 2020 r. nie odnotowano zgonów z powodu grypy.

Liczba zachorowań oraz podejrzeń zachorowań na grypę wg wieku chorych

Wiek (ukończone lata)		Liczba zachorowań oraz podejrzeń	
		Rok 2019	Rok 2020
0		1	2
0 - 4	1	3284	2315
5 - 14	2	2397	1930
15 - 64	3	4346	5193
65 i więcej	4	930	1022
Razem	5	10957	10460

Źródło: Opracowanie własne.

Zarejestrowano 17 przypadków zachorowań wywołanych grypą sezonową, wśród osób, u których przeprowadzono badania mikrobiologiczne potwierdzające zakażenie wirusem grypy. Hospitalizowano z tego powodu 9 osób. W roku 2019 zarejestrowano 66 przypadków

zachorowań na grypę potwierdzonych badaniami laboratoryjnymi - hospitalizowanych z tego powodu były 32 osoby.

1.1.2. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2020 r. zarejestrowano dwa przypadki zachorowań na kiłę i jeden przypadek zachorowania na rzeżączkę. Odnotowano też jeden przypadek choroby przenoszonej drogą płciową wywołaną przez Chlamydie. W roku 2020 liczby te wynosiły odpowiednio 6, 3 i 2.

1.1.3. Zakażenia HIV, zachorowania na AIDS

W 2020 r. nie zarejestrowano nowych zakażeń wirusem HIV. Nie zarejestrowano przypadków zespołu nabytego upośledzenia odporności – AIDS. Natomiast w 2019 r. zarejestrowano jedno nowo wykryte zakażenie wirusem HIV.

1.1.4. Bakteryjne zakażenia jelitowe

W 2020 r. zarejestrowano pięć zachorowań na salmonelozę, w tym trzy w rodzinnym ognisku domowym. Podobnie jak w latach poprzednich zachorowania te związane były z błędami higienicznymi w zakresie przygotowywania potraw oraz z brakiem przestrzegania podstawowych zasad higieny w prywatnych gospodarstwach domowych.

W 2019 r. zarejestrowano trzydzieści jeden zatruc pokarmowych wywołanych pałeczkami Salmonella.

W powiecie otwockim pod nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej jest dwóch nosicieli stałych pałeczek duru brzuszego Salmonella partyphi "B".

W 2020 r. zarejestrowano 188 zachorowań na bakteryjne zakażenia wywołane przez Clostridium difficile. W 2019 r. odnotowano sto trzydzieści takich zachorowań.

W 2020 r. odnotowano 2 zachorowania wywołane przez Campylobacter. Zachorowania dotyczyły dwójki dzieci, mieszkańców wsi. Obydwie osoby hospitalizowane.

1.1.5. Wirusowe zakażenia jelitowe

W 2020 r. odnotowano siedem zachorowań wywołanych przez rotawirusy i trzy przypadki zachorowań spowodowanych norowirusami. Widoczny jest znaczny spadek zachorowań na rotawirusy w porównaniu do roku 2019, kiedy to odnotowano siedemdziesiąt osiem przypadków zachorowań na wirusowe zakażenia jelitowe wywołane przez rotawirusy i siedemnaście przypadków zachorowań na norowirusy.

1.1.6. WZW typu A

W 2020 r. nie odnotowano zachorowań na WZW typu A. W roku 2019 odnotowano cztery przypadki zachorowania.

1.1.7. Choroby przenoszone drogą naruszenia ciągłości tkanek

Wirusowe Zapalenie Wątroby typu B i typu C

Większość zgłaszanych i rejestrowanych przypadków nadal stanowią przypadki przewlekłego wirusowego zapalenia wątroby typu B i C.

W 2020 r. odnotowano dwa nowe przypadki zachorowań na WZW C oraz dziewięć przypadków zachorowań na WZW typu B.

W 2019 r. odnotowano 14 nowych przypadków zachorowania na WZW typu C, a na WZW typu B 15 nowych zakażeń.

W powiecie otwockim nie notuje się zachorowań na WZW typu B u dzieci w grupie wiekowej 0-15 lat, co jest efektem prowadzonych od wielu lat szczepień ochronnych.

Zakażenie wirusem HCV ujawniają się dopiero w fazie przewlekłego zapalenia wątroby. Nie bez znaczenia jest również brak profilaktyki zakażeń WZW typu C w postaci szczepień ochronnych. Z przeprowadzonych wywiadów epidemiologicznych wynika, że w większości są to przypadki o przebiegu bezobjawowym wykryte podczas przeprowadzania badań kontrolnych. Analiza danych o zakażeniach tymi wirusami nadal wskazuje na ich powiązanie z korzystaniem z różnych form pomocy medycznej, wykorzystującej inwazyjne techniki diagnostyczne i terapeutyczne a także zabiegi kosmetyczne i stomatologiczne. Pacjenci bardziej dbają o swój stan zdrowia korzystając z badań profilaktycznych oraz najnowszych metodach leczenia Wirusowego Zapalenia Wątroby typu B i C do całkowitej eliminacji wirusa.

1.1.8. Choroby przenoszone przez kleszcze

Borelioza jest to przewlekła choroba bakteryjna przenoszona przez zakażone kleszcze, która przebiega z różnymi objawami narządowymi w kolejnych okresach choroby. Większość dotkniętych nią osób, nawet nie wie o jej istnieniu i dlatego też ze względu na brak właściwej diagnozy, nie udaje się jej wyleczyć w początkowym stadium choroby. Po ukąszeniu często pojawia się rumień, czego większość osób nawet nie kojarzy z ukąszeniem przez kleszcza, szczególnie jeśli osoba nie zauważy kleszcza.

W 2020 r. odnotowano 19 przypadków zachorowań. W 2019 r. - 77 zachorowań. Zachorowania były skutkiem ukąszeń przez kleszcze, do których dochodziło na terenie ogródków przydomowych, w lasach, parkach. Nie odnotowano zachorowań na kleszczowe zapalenie mózgu oraz neuroboreliozy.

1.1.9. Choroby przenoszone drogą kropelkową

Choroby zakaźne wieku dziecięcego

Lp.	Choroby zakaźne wieku dziecięcego	Liczba w roku	
		2019	2020
1.	Ospa wietrzna	915	543
2.	Krztusiec	14	10
3.	Szkarlatyna (Płonica)	96	43
4.	Różyczka	3	0
5.	Świnka Nagminne zapalenie przyusznic	5	3
6.	Odra	14	1

Źródło: Opracowanie własne

W roku 2020 stwierdzono jeden przypadek zachorowania na odrę u obywatela Ukrainy.

Odra to rozpowszechniona na całym świecie ostra, wirusowa, bardzo zaraźliwa choroba zakaźna. Jej zakaźność jest tak duża, że po zetknięciu się z wirusem odry zachoruje > 90 % podatnych na zakażenie osób. Choroba jest zakażeniem systemowym (uogólnionym), w ok. 30% przypadków powikłanym zapaleniami jelit, ucha środkowego, płuc, mózgu.

W 2020 r. odnotowano 10 przypadków zachorowania na krztusiec, z tego 2 przypadki zarejestrowano jako potwierdzone, pozostałe jako możliwe. Połowa z osób była szczepiona p/ko krztuścowi, w stosunku do pozostałej brak danych. Jedna osoba hospitalizowana z powodu krztuśca.

W porównaniu do 2019 r. odnotowano spadek zachorowań na powyższe choroby.

1.1.10. Styczność i narażenie na wściekliznę (potrzeba szczepień)

Rola Państwowej Inspekcji Sanitarnej w nadzorze nad przypadkami/podejrzeniami wścieklizny u ludzi polega na współpracy z organami Inspekcji Weterynaryjnej i obejmowaniu nadzorem osób ze styczności ze zwierzęciem. Zapobieganie zachorowaniom na wściekliznę oparte jest na szczepieniu poekspozycyjnym osób, które mając uszkodzoną skórę miały kontakt ze śliną zwierzęcia lub były pogryzione przez zwierzę chore lub podejrzane o zachorowanie na wściekliznę. Ze względu na wysoką śmiertelność choroby, wnikliwie analizowane są wszystkie zgłoszenia przypadków narażenia na wściekliznę; pacjenci kierowani są do Poradni Kwalifikacji Szczepień p/ Wściekliznie w Szpitalach Zakaźnych. Liczba zarejestrowanych pokąsań przez zwierzęta, po kontakcie z którymi nie podjęto szczepień, w roku 2020 wyniosła sześćdziesiąt cztery, a wywiady epidemiologiczne przeprowadzono z 8 osobami. Zwierzęta poddawane były obserwacji weterynaryjnej. Przewagą pokąsań były psy i koty. W 2020 r. siedem osób zostało zakwalifikowanych do szczepień przeciwko

wścieklicznie. W roku 2019 liczba osób zakwalifikowanych do szczepień p/wścieklicznie wynosiła 37.

1.1.11. Gruźlica

Gruźlica jest bakteryjną chorobą zakaźną o przewlekłym przebiegu, występującą w postaci gruźlicy płuc (najczęstsza postać) oraz gruźlicy innych narządów. Zaraźliwa jest jedynie gruźlica płuc w okresie prątkowania. Pierwszy, trwający najczęściej miesiąc, okres leczenia, prowadzi się w warunkach izolacji szpitalnej pacjenta.

Szczególne trudności w sprawowaniu nadzoru epidemiologicznego nad gruźlicą stwarzają, zgłaszane przez lekarzy prowadzących, przypadki przerwania leczenia i hospitalizacji przez pacjentów prątkujących. Pacjenci stanowią zagrożenie epidemiologiczne dla osób z otoczenia. W 2020 roku zarejestrowano czterdzieści osiem przypadków gruźlicy, w tym 32 u osób bezdomnych. Osoby bezdomne są wykazywane w powiecie otwockim, z racji właściwości miejscowej Szpitala – Mazowieckiego Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruźlicy w Otwocku, w którym są hospitalizowane i leczone. Przeprowadzono wywiady epidemiologiczne - 5.

W 2019 r. roku zarejestrowano siedemdziesiąt dwa przypadki gruźlicy, w tym czterdzieści dwa przypadki u osób bezdomnych.

Zachorowania dotyczą najczęściej osób w wieku średnim i podeszłym, czyli tych, które najprawdopodobniej zaraziły się prątkami wcześniej, a choroba uaktywniła się u nich w związku z osłabieniem odporności. Zapadalność wśród dzieci i młodzieży jest prawie 10-krotnie niższa niż w populacji ogólnej. Ponadto mężczyźni między 50 a 60 rokiem życia chorują 4-krotnie częściej niż kobiety. Częściej też chorują osoby samotne, o niskim statusie materialnym, nadużywający alkoholu i palący. W ramach nadzoru epidemiologicznego osoby z otoczenia chorego są informowane o konieczności udania się do lekarza, celem konsultacji i ew. diagnostyki w kierunku gruźlicy.

W 2020 r. odnotowano 84 przypadki zgonów z powodu chorób zakaźnych, w tym 11 z powodu gruźlicy.

W 2019 r. odnotowano 30 przypadków zgonów z powodu chorób zakaźnych, w tym 23 z powodu gruźlicy.

1.1.12. Lamblioza

Odnutowano 5 przypadków potwierdzonych badaniami parazytologicznymi. Zachorowania dotyczyły 3 dzieci i 2 osób powyżej 70 r.ż. Wszystkie osoby są mieszkańcami miast. W roku 2019 odnotowano 1 taki przypadek.

1.1.13. Zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych

Zachorował mężczyzna w wieku 57 lat, mieszkaniec wsi. Przypadek hospitalizowany. Liczba zachorowań w roku 2019 na zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych bakteryjne, wirusowe i inne i nieokreślone wyniosła 4.

1.1.14. Zapalenie mózgu

Odnotowano 1 przypadek zachorowania u 26 letniej kobiety, mieszkanki miasta. Przypadek hospitalizowany.

1.1.15. Haemophilus influenzae – choroba inwazyjna

Odnotowano 1 przypadek choroby wywołanej przez H. influenzae inwazyjnej u mężczyzny w wieku 33 lat, mieszkańca miasta. Przypadek hospitalizowany. W roku 2019 odnotowano 2 przypadki zachorowań.

1.1.16. Streptococcus pneumoniae – choroba inwazyjna

Odnotowano 1 przypadek posocznicy wywołanej S.pneumoniae. Obecność drobnoustroju wykryto we krwi. Zachorowanie dotyczyło 88 letniej mieszkanki miasta. Osoba hospitalizowana. W roku 2019 odnotowano łącznie 17 przypadków.

1.1.17. Zachorowania na COVID-19

Liczba przypadków COVID-19 zarejestrowanych łącznie w roku 2020 - **5063** w tym:

Liczba zgonów na COVI-19 w 2020 r. – **72**.

Liczba osób poddanych kwarantannie od początku roku – 36900 w tym:

- kwarantanna na podstawie decyzji PPIS – **10590**;

- kwarantanna po powrocie z zagranicy – 15096;

- inna (osoby wspólnie zamieszkujące z osobą na obowiązkowej kwarantannie) – **11214**.

Liczba osób objętych czynnym nadzorem PSSE – **513**.

Najwięcej przypadków zachorowań na COVID-19 stwierdzono w kwartale IV- 4583.

Odpowiednio w III kwartale zarejestrowano 424 przypadki, w II kwartale 2020 r. – 53, w I kwartale – 3 przypadki.

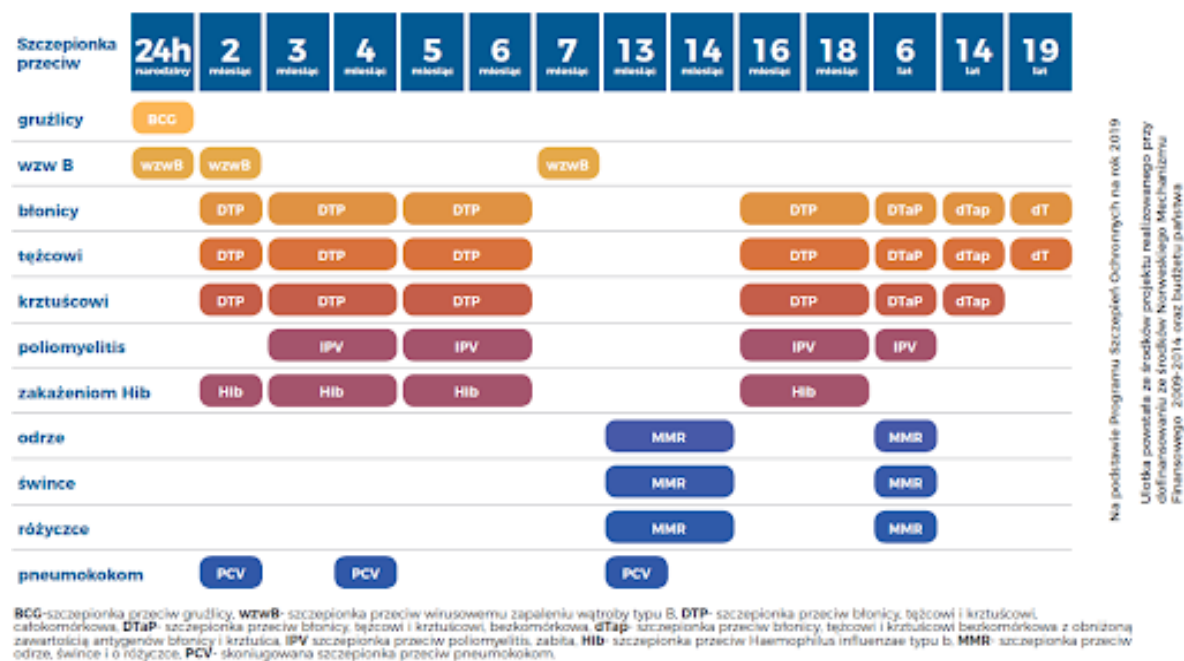
Odnotowano 94 istotne zagrożenia dotyczące pojawienia się przypadków zachorowań na COVID-19 w newralgicznych miejscach: domy opieki, szkoły, przedszkola czy zakłady pracy.

Ponadto, do siedziby PPIS w Otwocku wpłynęły 22 raporty wstępne, dot. podejrzeń wystąpienia ognisk epidemicznych szpitalnych COVID-19 w 6 placówkach.

Przedstawiciele Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Otwocku przeprowadzili 786 kontroli dotyczących przestrzegania określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej.

Na podstawie ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi wystawiono 3 decyzje dotyczące nieprzestrzegania zasad kwarantanny na łączną kwotę 15 tys. złotych.

1.2. Wykonywanie programu szczepień ochronnych



Rysunek 1 Kalendarz szczepień na rok 2020.

Źródło: <http://szczepienia.pzh.gov.pl/kalendarz-szczepien/>

Szczepienia ochronne realizowane były zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych na 2020 rok, określonym w załączniku do Komunikatu Głównego Inspektora Sanitarnego z 16 października 2019 roku.

W 2020 r. na terenie powiatu otwockiego realizacja programu szczepień ochronnych prowadzona była w 17 podmiotach leczniczych w tym:

- w 5 publicznych podmiotach leczniczych, w których funkcjonuje 11 punktów szczepień;
- w 11 niepublicznych podmiotach leczniczych, w których funkcjonuje 15 punktów szczepień.

Łącznie w 2020 r. prowadzono nadzór nad wykonawstwem szczepień ochronnych w 26 punktach szczepień.

Planem nadzoru w zakresie realizacji szczepień ochronnych w 2020 roku objęto wszystkie punkty szczepień.

W ramach nadzoru prowadzona jest:

- Kontrola dokumentacji dotyczącej szczepień, prowadzonej przez placówki ochrony zdrowia;
- Prawidłowość prowadzenia dokumentacji oraz przekazywanie dokumentacji dotyczącej szczepień;

- Sporządzanie sprawozdań rocznych ze stanu uodpornienia, kwartalnych ze zużycia szczepionek i kart uodpornienia oraz sprawozdań miesięcznych ze zużycia szczepionek dla dzieci z grup ryzyka;
- Sporządzenie rocznego zapotrzebowania na preparaty szczepionkowe do realizacji Programu Szczepień Ochronnych celem utrzymania optymalnego stanu uodpornienia oraz zaopatrzenia placówek w preparaty;
- Opracowywanie analiz w zakresie wykonywania obowiązkowych szczepień ochronnych;
- Nadzór nad prawidłową gospodarką szczepionkami oraz nadzór nad przestrzeganiem łańcucha chłodniczego;
- Ocena stanu sanitarnego punktów szczepień;
- Dystrybucja preparatów szczepionkowych przeznaczonych do realizacji Programu Szczepień Ochronnych na potrzeby punktów szczepień;
- Prowadzenie nadzoru nad niepożądanymi odczynami poszczepiennymi poprzez monitorowanie, prowadzenie rejestru i analizę zgłaszanych przez lekarzy niepożądanych odczynów poszczepiennych.

Z uwagi na trwającą epidemię COVID-19 i niepokojąco wysoki wzrost zachorowań na COVID-19 na terenie powiatu otwockiego, nie wykonano żadnej kontroli placówki w zakresie szczepień ochronnych.

W 2020 r. Minister Zdrowia oraz Główny Inspektor Sanitarny wraz z konsultantami krajowymi w dziedzinie epidemiologii, medycyny rodzinnej, neonatologii i pediatrii uwzględniając ogłoszenie na obszarze Rzeczypospolitej Polskiej stanu epidemii w związku z zakażeniami wirusem SARS-CoV-2 rekomendowali odroczenie szczepień obowiązkowych w ramach Programu Szczepień Ochronnych u dzieci, na 30 dni od wydania komunikatu w tej sprawie, tj. w okresie od 18 marca do 18 kwietnia 2020 r. Zalecenie miało na celu ograniczenie skupisk dzieci i rodziców w przychodniach.

W ramach realizacji Programu Szczepień Ochronnych prowadzono nadzór nad procesem dystrybucji szczepionek do przeprowadzania obowiązkowych szczepień ochronnych, z wykorzystaniem Elektronicznego Systemu Nadzoru nad Dystrybucją Szczepionek /ESNDS/. Szczepionki w PSSE w Otwocku przechowywane są w specjalistycznym urządzeniu chłodniczym do przechowywania leków i preparatów szczepionkowych w ściśle określonej temperaturze tj. od +2 do +8 stopni Celsjusza zapewniając tym samym właściwe warunki chłodnicze zgodne z wymaganiami producentów. PSSE w Otwocku posiada również

całodobowy rejestrator do monitorowania temperatury w urządzeniu chłodniczym z funkcją powiadamiania SMS na trzy alarmowe telefony komórkowe w przypadku braku energii lub przekroczenia określonego zakresu temperatur.

Na terenie powiatu otwockiego na 26 punktów szczepień 24 posiadają ww. urządzenia.

PSSE w Otwocku ma założony system UPS działający na zasadzie akumulatora, podtrzymujący dopływ energii elektrycznej w przypadku braku dopływu energii elektrycznej. Wszyscy świadczeniodawcy wykonujący szczepienia ochronne pobierają szczepionki z PSSE w Otwocku z zachowaniem łańcucha chłodniczego. Osoba odbierająca szczepionki wyposażona jest w termotorbę z wkładami chłodniczymi i termometrem do pomiaru temperatury wewnątrz termotorby. Wartość temperatury w termotorbie oraz godzina pobrania szczepionek odnotowana jest na piśmie w dokumencie WZ, kolejne wartości zapisuje pielęgniarka kiedy wkłada preparaty do swojej chłodni w przychodni.

PSSE w Otwocku w ten sam sposób pobiera szczepionki z magazynu z WSSE w Warszawie.

W 2020 roku rozdysponowano 18 365 preparatów szczepionkowych.

W roku 2020 zarejestrowano 9 przypadków Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych (NOP), w tym 1 poważny po szczepieniu p/BCG, 8 o łagodnym przebiegu. Przypadek poważnego NOP-u został rozpoznany i zgłoszony przez Mazowieckie Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruźlicy w Otwocku, gdzie lekarze wykazują się największym doświadczeniem i wiedzą w zakresie leczenia gruźlicy. Przypadek poważny rozpoznany u dziecka z Gostynia w województwie wielkopolskim, hospitalizacja w naszym szpitalu. NOP dotyczył szczepienia noworodkowego, zaznaczył się powiększeniem lewego węzła nadobojczykowego, potem pachowego.

Pracownicy PSSE współpracują z personelem medycznym punktów szczepień co bardzo ułatwia współpracę w okresie walki z pandemią Covid-19.

Ilość osób uchylających się od szczepień na koniec roku 2020 wyniosła 247 i w stosunku do ubiegłego roku zwiększyła się o 21 osób.

Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży (w grupie wiekowej od 0 do 19 roku życia) w roku 2020 ilustruje poniższa tabela, w której zestawione zostały dane na podstawie rocznych sprawozdań ze szczepień MZ-54 z poszczególnych placówek realizujących obowiązujący Program Szczepień Ochronnych.

Zestawienie stanu zaszczepienia w roku 2020

W poszczególnych komórkach tabeli obliczono procenty wyszczepień:

Liczba kart uodpornienia dzieci i młodzieży poniżej 20 lat przechowywanych przez placówkę wg roku urodzenia

Rok urodzenia	Karty ogółem	Rok urodzenia	Karty ogółem	Karty dziewcząt	Rok urodzenia	Karty ogółem	Karty dziewcząt	Rok urodzenia	Karty ogółem	Karty dziewcząt
2020	1168	2015	1374		2010	1591	786	2005	1349	671
2019	1336	2014	1402		2008-9	1593	800	2004	1234	
2018	1388	2013	1449		2008	1503	731	2003	1151	
2017	1469	2012	1492		2007	1506	752	2002	1156	
2016	1510	2011	1487	716	2006	1367	656	2001	1187	

Źródło: Opracowanie własne

Gruźlica		Wirusowe zapalenie wątroby typu B		
Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe a	Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe	
			pierwotne a	uzupełniające b
2020	96,23	2020	46,23	36,39
2019	96,93	2019	11,08	84,96
		2018	4,68	92,80
		2017	3,06	94,21
		2016	2,58	95,03

Błonica, tężec					
Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe		Szczepienie przypominające		
	pierwotne a	uzupełniające b	I. dawka c	II. dawka d	III. dawka e
2020	42,98				
2019	63,55	27,10			
2018	14,91	78,67			
2017	9,26	85,36			
2016	7,02	88,68			
2015	4,80	56,91	36,03		
2014	3,42	16,05	77,10		
2013	2,76	7,38	87,65		
2012	1,27	5,76	91,82		
2011	1,08	4,10	93,54		
2010	1,01	3,52	94,59		
2009	0,75	3,26	95,67		
2008	0,27	1,73	97,74		
2007	0,33	1,46	60,16	38,05	
2006	0,22	0,66	17,56	81,42	
2005	0,22	0,52	7,88	91,23	
2004	0,22	0,81	8,02	91,00	
2003	0,08	0,70	5,82	93,40	
2002	0,09	0,52	4,33	72,15	22,84
2001	0,17	0,51	3,03	49,37	46,76

Źródło: Opracowanie własne.

Krztusiec					Poliomyelitis			
Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe		Szczepienie przypominające		Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe		Szczepienie ^c przypominające
	pierwotne ^a	uzupełniające ^b	I. dawka ^c	II. dawka ^d		pierwotne ^a	uzupełniające ^b	
2020	42,98				2020	42,98		
2019	63,55	27,10			2019	63,25	27,32	
2018	14,91	78,67			2018	14,70	78,82	
2017	9,26	85,36			2017	9,26	85,30	
2016	6,95	88,68			2016	6,95	88,81	
2015	4,80	56,91	36,03		2015	4,80	56,91	36,03
2014	3,42	16,05	77,10		2014	3,35	16,05	77,18
2013	2,76	7,38	87,65		2013	2,76	7,45	87,58
2012	1,27	5,76	91,82		2012	1,21	5,90	91,62
2011	1,08	4,17	93,48		2011	1,08	4,17	93,34
2010	1,01	3,65	94,47					
2009	0,75	3,33	95,61					
2008	0,27	1,66	97,74					
2007	0,33	1,46	60,16	38,05				
2006	0,22	0,66	17,56	81,42				
2005	0,22	0,52	8,02	91,08				
2004	0,08	0,81	8,02	91,00				

Źródło: Opracowanie własne.

Odra, świnka, różyczka			Odra, świnka, różyczka - dziewczęta		
Rok urodzenia	Szczepienie		Rok urodzenia	Szczepienie	
	podstawowe ^a	przypominające ^b		podstawowe ^a	przypominające ^b
2019	67,81		2011	55,17	40,50
2018	88,04		2010	22,77	72,90
2017	89,58		2009	8,00	88,63
2016	91,85		2008	6,43	89,74
2015	73,36	20,82	2007	5,85	88,03
2014	31,53	63,05	2006	3,05	95,73
2013	57,14	37,61	2005	0,89	98,36
2012	94,30	3,22			
2011	58,84	38,00			
2010	16,28	83,09			
2008	7,16	91,78			
2008	7,12	92,15			
2007	5,98	93,56			

Źródło: Opracowanie własne.

W porównaniu z rokiem ubiegłym szczepienia przeciwko błonicy, tężcowi, krztuścowi i poliomyelitis w porównywalnych rocznikach pomimo pandemii kształtują się na podobnym poziomie.

Szczepienia przeciwko odrze, śwince i różyczce w dwóch pierwszych rocznikach 2019 i 2018 są wykonane nawet o kilka % lepiej, natomiast uodpornienie dzieci ze starszych roczników w porównywalnych rocznikach sprawozdania za 2019 r. wykonano nieznacznie słabiej.

1.3. Stan sanitarno-higieniczny podmiotów wykonujących działalność leczniczą

W 2020 roku na terenie powiatu otwockiego zarejestrowanych było 190 podmiotów leczniczych wykonujących działalność leczniczą. Ich zestawienie przedstawia poniższa Tabela

Podmioty lecznicze wykonujące działalność leczniczą

Placówki pod nadzorem PSSE w Pruszkowie	Placówki w rozbiciu na:		Liczba obiektów	
			rok 2019	rok 2020
podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne	szpitale	nie będące przedsiębiorcami	2	4
		będące przedsiębiorcami	4	4
	ZOL (w tym w strukturach szpitali)		3 (0)	3(0)
	ZPO (w tym w strukturach szpitali)		5 (0)	4 (0)
	hospicja (w tym w strukturach szpitali)		1 (1)	1(1)
	Inne całodobowe np. DPS (gab. piel/zab. pod nadzorem PSSE)		1	1
podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne	Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria nie będące przedsiębiorcami		8	9
	Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria będące przedsiębiorcami		33	31
	Medyczne laboratoria diagnostyczne		6	5
	Zakłady rehabilitacji leczniczej		2	1
	Inne		6	6
Gabinety indywidualnej, specjalistycznej, grupowej praktyki lekarskiej o profilu niezabiegowym			51	50
Gabinety indywidualnej, specjalistycznej, grupowej praktyki lekarskiej o profilu zabiegowym (w tym gabinety stomatologiczne)			70 (47)	71 (52)
RAZEM			192	190

Na terenie powiatu otwockiego zlokalizowane są podmioty lecznicze udzielające stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych:

Szpitalnych

1. Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny im. Prof. Adama Grucy w Otwocku, ul. Konarskiego 13 - **ilość łóżek - 423**
2. Mazowieckie Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruźlicy w Otwocku ul. Narutowicza 80 - **ilość łóżek – 360;**
3. Europejskie Centrum Zdrowia Sp. z o.o. w Otwocku ul. Borowa 14/18 - **ilość łóżek-116;**
4. Centrum Kardiologii Sp. z o.o. w Józefowie ul. Nadwiślańska 37 - **ilość łóżek-25;**
5. Mazowieckie Centrum Neuropsychiatrii Sp. z o.o. w Zagórz k/Warszawy - **ilość łóżek – 239;**
6. ORPEA POLSKA Sp. z o.o. Szpital „Marianna” w Majdanie ul. Trasa Lubelska 13 - **ilość łóżek-97.**
7. Powiatowe Centrum Zdrowia sp. z o.o., ul. Batorego 44, Otwock - **ilość łóżek - 214.**
8. SPZOZ Szpital Specjalistyczny MSWiA, ul. Prusa 1/3, Otwock - - **ilość łóżek - 165.**

Innych niż szpitalne, stacjonarnych i całodobowych świadczeń zdrowotnych:

1. Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy „Pokój i Dobro” Zgromadzenie Sióstr Wynagrodzicielek Najświętszego Oblicza w Otwocku ul. Żeromskiego 23 - **ilość łóżek- 55;**
2. Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy z Rehabilitacją „MARIA” w Zakręcie, ul. Piękna 6 - **ilość łóżek - 70;**
3. Niepubliczny Zakład Opiekuńczo – Pielęgnacyjny „GERAVITA” w Dziechcińcu,
4. ul. Piaskowa 5, gm. Wiązowna - **ilość łóżek- 20;**
5. Centrum Opiekuńczo-Rehabilitacyjne ALTER DOMUS - **ilość łóżek- 52;**
6. Zakład Opiekuńczo – Lecznicy dla Przewlekłe Chorych Zgromadzenia Sióstr „Orionistek” w Otwocku, ul. Zamenhoffa 22 - **ilość łóżek – 35;**
7. Zakład Opiekuńczo-Lecznicy „Marianna” 05-462 Wiązowna, w Majdanie ul. Trasa Lubelska 13 - **ilość łóżek – 53;**
8. Zakład Opiekuńczo-Lecznicy „ORIGIN w Otwocku, ul. Bernardyńska 13 - **ilość łóżek – 129;**
9. Ośrodek Readaptacyjno-Rehabilitacyjny w Karczewie, ul. Anielin 2 - **ilość łóżek – 66;**
10. Hospicjum Stacjonarne przy MCLCHPiG05-400 Otwock, ul. Narutowicza 80 - **ilość łóżek – 25.**

W 2020 r. w obiektach przeprowadzono **14** kontroli z zakresu higieny lecznictwa.

1.3.1. Programy dostosowawcze

Stan realizacji programów dostosowawczych.

Lp.	Podmioty lecznicze		Liczba podmiotów				Liczba wniosków/Liczba wydanych opinii PIS dot. wpływu niespełnionych wymagań na bezpieczeństwo pacjenta
			ogółem	spełniających wymagania fachowe i sanitarne według aktualnych przepisów	nie spełniające wymagań objęte programem dostosowania	nie spełniające wymagań nie posiadające programu dostosowania	
1.	Szpitale	nie będące przedsiębiorcami	4	1	3	0	0
2.		będące przedsiębiorcami	4	3	1	0	0
3.	inne podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne		9	9	0	0	0
4.	ambulatoria	nie będące przedsiębiorcami	9	9	0	0	0
5.		będące przedsiębiorcami	43	43	0	0	0
6.	gabinety indywidualnej, specjalistycznej, grupowej praktyki lekarskiej		121	121	0	0	0
7.	Razem		190	186	4	0	0

Ustawą z dnia 29 września 2017 r. o zmianie ustawy o świadczeniach opieki zdrowotnej finansowanych ze środków publicznych oraz niektórych innych Minister Zdrowia wprowadził zmiany w ustawie o działalności leczniczej. W związku z art. 3. ww. ustawy, podmiot który co najmniej częściowo nie zrealizuje programu dostosowania do 31.12.2017 r., może wystąpić do właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej z wnioskiem o wydanie opinii o wpływie niespełniania wymagań na bezpieczeństwo pacjentów.

Opinia nie legalizuje niezgodności, stwierdza wyłącznie wpływ niezgodności na bezpieczeństwo pacjentów. Dalsze działania dotyczące usunięcia niezgodności są przedmiotem odrębnych postępowań administracyjnych. Opinie przedstawia się organowi rejestrowemu. Decyzję o dalszej działalności podmiotu podejmuje organ rejestrowy.

W 2020 r nie złożono wniosków do PIS dot. wydania opinii o wpływie niespełnionych wymagań na bezpieczeństwo pacjenta.

1.3.2. Utrzymanie czystości bieżącej i porządku

Utrzymaniem czystości i porządku w nadzorowanych placówkach zajmują się w większości osoby zatrudnione na etatach. W 2 szpitalach funkcjonują Działy Higieny, w 1 sprzątnięciem zajmuje się firma zewnętrzna, w 3 pozostałych sprzątają salowe. W przychodniach zatrudnione są sprzątaczkę, a w gabinetach praktyk lekarskich utrzymaniem czystości zajmuje się personel własny. We wszystkich zakładach opracowana jest procedura sprzątnięcia i dezynfekcji pomieszczeń, postępowania ze sprzętem do sprzątnięcia. Sprzątnięcie pomieszczeń odbywa się przy użyciu wózków dwuwiałdrowych oraz płaskich nakładek na mopy. W jednym ze szpitali gruntowne czyszczenie powierzchni odbywa się przy użyciu maszyny czyszczącej z zastosowaniem środków chemii profesjonalnej i nałożeniem powłoki akrylowej.

1.3.3. Postępowanie z bielizną szpitalną

We wszystkich całodobowych podmiotach leczniczych wydzielone są pomieszczenia lub miejsca do przechowywania bielizny czystej, jak również wydzielone pomieszczenia lub miejsca do składowania bielizny brudnej. Bielizna czysta do oddziałów jest przywożona wózkami o zamkniętej przestrzeni ładunkowej bądź przynoszona w workach foliowych i przekazywana do magazynu lub miejsca bielizny czystej.

Bielizna brudna zbierana jest bezpośrednio na sali chorego do worków foliowych lub brezentowych umocowanych na stelażach i przewożona wózkami o zamkniętej przestrzeni ładunkowej do brudownika lub pomieszczenia zbiorczego. Wszystkie podmioty posiadają umowę na pranie bielizny z pralniami zewnętrznymi. Częstotliwość przekazywania brudnej bielizny do pralni zależy od charakteru szpitala lub zakładu.

1.3.4. Dezynfekcja

Przy doborze środków dezynfekcyjnych uwzględniane są warunki występujące w praktyce, a więc rodzaj drobnoustrojów stanowiących zagrożenie oraz obecność substancji, które mogą wpływać na proces dezynfekcji, np. krew, wydzieliny, wydaliny. Do dezynfekcji narzędzi lekarskich stosowane są preparaty o szerokim zakresie działania obejmującym bakterie, łącznie z prątkami gruźlicy, grzyby, wirusy. Preparaty dobierane są wg kart charakterystyki, przygotowane i przechowywane wg zaleceń producenta.

Narzędzia metalowe są dezynfekowane i myte w gabinetach zabiegowych w wydzielonych zlewach, metodą ręczną, natomiast narzędzia z bloków operacyjnych i w jednej centralnej sterylizatorni (SPSK im. Prof. A. Grucy) myte są w myjniach dezynfektorach automatycznych i myjce ultradźwiękowej.

W salach chorych w oddziałach ogólnych powierzchnie bezdotykowe, które są dokładnie myte profesjonalnymi detergentami nie stanowią znaczącego zagrożenia zakażeniem. Natomiast

powierzchnie dotykowe lub wyposażenie zanieczyszczone materiałem potencjalnie zakaźnym poddawane są miejscowej dezynfekcji. Myciu i dezynfekcji poddawane są również wszystkie urządzenia i sprzęt medyczny, baseny, kaczki, łóżka (stelaże). Do tego celu wykorzystywane są myjnie dezynfektory oraz w kilku przypadkach metoda tradycyjna-ręczna. Koce, materace i poduszki są trudne do dezynfekcji. Te które pokryte są powłoką wodoodporną czyszczone są detergentami i dezynfekowane preparatami chlorowymi.

Preparaty dezynfekcyjne stosowane są zgodnie z zaleceniami producenta.

Preparaty dezynfekcyjne przygotowywane i przechowywane są w wydzielonych szafkach np. pod zlewem (dotyczy gabinetów) lub składzikach porządkowych.

W pozostałych placówkach wykorzystywane są te same preparaty dezynfekcyjne, przedstawione jak wyżej.

W żadnym podmiocie leczniczym nie funkcjonuje stacja przygotowania łóżek.

W myjnie dezynfektory i maceratory do basenów i kaczek wyposażone są wyłącznie szpitale, w pozostałych podmiotach całodobowych używane są pampersy. Łącznie w 4 szpitalach zamontowanych jest 37 myjni dezynfektorów i 3 maceratory (w tym 21 szt. w szpitalu ortopedycznym, 12 szt. w szpitalu gruźliczym, 2 szt. w szpitalu kardiologicznym oraz 2 szt. i 3 maceratory w Europejskim Centrum Zdrowia). Wszyscy producenci deklarują zgodność z wymaganiami Normy **PN-EN ISO 15883**, parametry procesów: 85-95°C, 6-12 min, deklarowana wartość AO – 60.

1.3.5. Sterylizacja

rodzaj sterylizatorów	Podmioty wyk. działalność lecz.	liczba sterylizatorów	
		2019	2020
autoklawy			
	szpitale	10	10
	lecznictwo ambulatoryjne	21	21
	gabiny praktyki lekarskiej	48	48
sterylizatory na ciepło suche*	szpitale	0	0
	lecznictwo ambulatoryjne	0	0
	gabiny praktyki lekarskiej	0	0
sterylizatory na tlenek etylenu	szpitale	1	1
	lecznictwo ambulatoryjne	0	0
sterylizatory na formaldehyd	szpitale	0	0
	lecznictwo ambulatoryjne	0	0
sterylizatory na nadtlenuk wodoru (plazmowe)	szpitale	1	1
	lecznictwo ambulatoryjne	0	0

We wszystkich nadzorowanych podmiotach prowadzona jest dokumentacja każdego cyklu sterylizacji z zapisem daty sterylizacji, osoby odpowiedzialnej, wyniku kontroli chemicznej, numeru cyklu, wydruku lub zapisu elektronicznego. Do bieżącej kontroli każdego procesu sterylizacji używane są wskaźniki chemiczne klasy 4 lub 5 lub 6 umieszczane wewnątrz

pakietów z narzędziami. Pakiety z narzędziami i materiałem do sterylizacji są opisywane ręcznie, pieczętowane lub metkowane.

W każdym podmiocie leczniczym prowadzone są rejestry procesów sterylizacji: karty pamięci lub wydruków lub rejestry odręczne. Coraz częściej dokumentacja umożliwia powiązanie pakietu (procesu) z pacjentem.

Wszystkie autoklawy podlegają kontroli fizycznej (termometry, manometry, kontrolki świetlne). Biologiczna kontrola skuteczności sterylizacji w autoklawach przeprowadzana jest z częstotliwością nie rzadziej niż raz lub dwa razy w miesiącu (zalecano 1 x w tygodniu). W kilku podmiotach test biologiczny wykonywany jest 1 x w tygodniu. W sterylizatorniach szpitalnych w celu sprawdzenia działania sterylizatora i jego gotowości do prawidłowej pracy wykonuje się testy szczelności Bowie-Dicka.

Wiele placówek wykonuje sterylizację w Centralnej Sterylizatorni Szpitala Ortopedycznego. Kontrola parametrów z automatyczną rejestracją + kontrola chemiczna 6 typu i kontrola biologiczna 1 x w tygodniu. Zwalnianie implantów – test kontroli wsadu w PCD – każdy wsad, kontrola parametrów fizycznych oraz kontrola biologiczna 1 x w tygodniu. Sterylizacja niskotemperaturowa – kontrola biologiczna każdy wsad, kontrola chemiczna test typu 5 w pakiecie reprezentatywnym.

Sterylizatornie w nadzorowanych placówkach

W podległych szpitalach funkcjonują: 1 centralna sterylizatornia z 3 strefami (Szpital Ortopedyczny), 1 sterylizatornia podręczna 2 strefowa (Centrum Kardiologii) i 1 punkt sterylizacyjny oraz w 1 punkt przy bloku operacyjnym (ECZ).

Centralna Sterylizatornia trzystrefowa w Szpitalu Ortopedycznym w Otwocku:

Narzędzia metalowe poddawane są procesom dezynfekcji wstępnej w pomieszczeniach pomocniczych przy wszystkich salach operacyjnych oraz w gabinetach zabiegowych oddziałów szpitalnych.

- I strefa artykułów brudnych - przyjmowanie, sortowanie, mycie, dezynfekcja właściwa narzędzi chirurgicznych, aparatury medycznej i wózków.

Pomiędzy strefą brudną i czystą zainstalowane są myjnie dezynfekcyjne

- II strefa artykułów czystych – suszenie wydezynfekowanych narzędzi, przeglądanie i pakietowanie zestawów operacyjnych i zabiegowych, przeglądanie i składanie bielizny operacyjnej

Pomiędzy strefą czystą a sterylną zainstalowane są 4 sterylizatory przelotowe oraz jeden sterylizator na tlenek etylenu

- III strefa artykułów sterylnych – wyładunek i magazynowanie wysterylizowanych materiałów sterylnych do czasu przekazania ich na bloki operacyjne i oddziały szpitalne. Między strefą sterylną znajduje się pomieszczenie wydawania materiałów sterylnych.

Pomiędzy wszystkimi strefami oraz pomieszczeniami ogólnymi urządzone są śluzy umywalkowo-fartuchowe.

W obrębie sterylizatorni wydzielone są trzy składziki porządkowe, dwie szatnie (męska i kobieca) z węzłami sanitarnymi, pokój socjalny, pokój kierownika i stacja uzdatniania wody.

Szpital p/gruźliczy w Otwocku:

w pomieszczeniu przy bloku operacyjnym zainstalowana jest myjnia dezynfektor i autoklaw kasetowy, wykorzystywany w sytuacjach awaryjnych.

Szpital Kardiologiczny w Józefowie:

Sterylizatornia dwustrefowa:

I strefa brudna - dezynfekcja i mycie narzędzi, okno podawcze do części czystej,

II strefa czysta – kompletowanie, pakietowanie i sterylizacja drobnych narzędzi, śluza umywalkowo-fartuchowa.

Europejskie Centrum Zdrowia w Otwocku:

2 punkty sterylizacji.

Sterylizacja odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu (punkcie sterylizacji), w którym zamontowany jest sterylizator plazmowy oraz w pomieszczeniu przy bloku operacyjnym, w którym zainstalowany jest autoklaw. Rozwiązanie przestrzenne sterylizatorni zapewnia na każdym etapie technologicznym jednokierunkowy ruch materiałów od punktu przyjęcia materiału skażonego do punktu wydania materiału sterylnego. Wysterylizowane materiały są transportowane czystym wózkiem do bloku operacyjnego i przechowywane w magazynie produktów sterylnych.

W żadnej z ww. sterylizatorni nie jest wykonywana resterylizacja lub reprocessowanie wyrobów medycznych.

1.3.6. Dezynsekcja i deratyzacja

Od wielu lat w podmiotach leczniczych wykonuje się dezynsekcje i deratyzacje z zastosowaniem preparatów chemicznych. Wciąż rzadko stosowana jest zintegrowana metoda zwalczania szkodników, która polega na stałym monitorowaniu i wykonywaniu wszelkich działań ograniczających rozwój populacji szkodników. Do dezynsekcji w oddziałach stosowane są określone preparaty. Ściśle przestrzegany jest sposób użycia oraz zachowane są środki ostrożności.

Na terenie 3 szpitali - Szpital Gruźliczy w Otwocku Szpital Ortopedyczny w Otwocku i Szpital Neuropsychiatryczny wykonane zostały 33 procesy dezynsekcji i 4 procesy deratyzacji.

W pozostałych podmiotach leczniczych dezynsekcji i deratyzacji nie wykonywano.

1.3.7. Gospodarka odpadami niebezpiecznymi w miejscu powstawania

Podmioty wykonujące działalność leczniczą prowadzą segregację odpadów w miejscu ich wytwarzania. Odpady medyczne o ostrych końcach i krawędziach są przechowywane w pojemnikach twardościennych. Odpady są przechowywane w wydzielonych pomieszczeniach, punktach zbiorczych lub w wydzielonych lodówkach. Klasyfikacja jak i segregacja odpadów medycznych prowadzona jest zgodnie z obowiązującymi procedurami oraz przepisami prawa. W każdym podmiocie wykonującym działalność leczniczą opracowano i wdrożono procedury sanitarno – higieniczne dotyczące postępowania z odpadami medycznymi, które sprawdzane są podczas kontroli sanitarnych. Wszystkie podmioty lecznicze posiadają podpisane umowy na odbiór i utylizację z firmami uprawnionymi.

1.3.8. Zakażenia szpitalne

We wszystkich nadzorowanych szpitalach zgodnie z ustawą z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi są powołane zespoły i komitety kontroli zakażeń szpitalnych. W skład zespołu wchodzi: lekarz jako przewodniczący zespołu, pielęgniarka epidemiologiczna oraz mikrobiolog. Członkowie z różnych podmiotów pracują na etacie, kontrakcie lub na umowę zlecenie. W jednym szpitalu nie będącym przedsiębiorcą jest nie wystarczająca liczba pielęgniarek epidemiologicznych (na 1 i ½ etatu przypada 360 łóżek), w drugim szpitalu jest wystarczająca liczba pielęgniarek epidemiologicznych (na 4 etaty przypada 423 łóżek). W pozostałych szpitalach będących przedsiębiorcami jest wystarczająca liczba pielęgniarek epidemiologicznych.

Sekcja Epidemiologii jest ukierunkowana na wspólne działania zapobiegawcze i przeciwepidemiczne z Zespołami Kontroli Zakażeń Szpitalnych w zakresie chorób zakaźnych przy dochodzeniach epidemiologicznych, opracowywaniu ognisk zakażeń oraz rozwiązywaniu innych istotnych problemów epidemiologicznych w nadzorowanych placówkach.

1.3.9. Ogniska epidemiczne

W 2020 r. w podległych całodobowych podmiotach leczniczych zgłoszono 20 ognisk epidemicznych. Wystąpiły one w 6 podmiotach leczniczych:

Mazowieckie Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruźlicy w Otwocku przy ul. Narutowicza 80 – łącznie 7 ognisk.

W ogniskach stwierdzono:

- liczba pacjentów zakażonych - 40;

- liczba personelu zakażonego – 36.

Mazowieckie Centrum Neuropsychiatrii w Zagórzach k/Warszawy - łącznie 6 ognisk.

W ogniskach stwierdzono:

- liczba pacjentów zakażonych - 34;

- liczba personelu zakażonego – 8.

Centrum Kardiologii w Józefowie przy ul. Nadwiślańskiej 37 , - 1 ognisko.

W ognisku stwierdzono:

- liczba pacjentów zakażonych 3;

- liczba personelu zakażonego – 12.

Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny im. Prof. A. Grucy przy ul. Konarskiego 13- łącznie 2 ogniska.

W ogniskach stwierdzono:

- liczba pacjentów zakażonych 1;

- liczba personelu zakażonego – 11.

ORPEA Polska sp. z o. o . Klinika Rehabilitacji Marianna w Majdanie ul. Trasa Lubelska 13 gm. Wiązowna – 1 ognisko.

W ognisku stwierdzono:

- liczba pacjentów zakażonych - 64;

- liczba personelu zakażonego - 12.

- liczba zgonów 6.

Powiatowe Centrum Zdrowia Sp. z o.o. Otwock ul. Batorego 44, - łącznie 3 ogniska.

W ogniskach stwierdzono:

- liczba pacjentów zakażonych - 45;

- liczba personelu zakażonego - 22;

- liczba zgonów - 6.

W celu przecięcia dróg szerzenia się zakażenia szpitale podejmowały następujące działania p/epidemiczne: pobieranie wymazów w kierunku SARS-Co-V-2 u osób z dalszego kontaktu; pobranie wymazów personelowi oddziału, izolacja osób zakażonych; zgłoszenie osób z bliskiego kontaktu do kwarantanny; wypisy pacjentów do dalszej izolacji domowej lub szpitali zakaźnych; wstrzymanie przyjęć do oddziału; kohortacja pacjentów; prowadzenie dekontaminacji pomieszczeń oddziału; bieżąca współpraca z laboratorium, monitoring wyników wymazów kierunku SARS-Co-V-2; wdrożenie dodatkowych szkoleń dla personelu;

zapewnienie środków ochrony indywidualnej (maski z filtrem FFP2 , przyłbice, kombinezony, obuwie ochronne, rękawiczki); rygorystyczne przestrzeganie stosowania środków ochrony osobistej.

W wyniku podjętych ww. działań ogniska udało się ograniczyć i wygasić.

Ocena raportu o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala za 2019 r.

- Raporty zostały nadesłane z 2 szpitali nie będących przedsiębiorcami, 5 szpitali będących przedsiębiorcami oraz 1 stacji dializ, łącznie 8 placówek nadesłało raporty, **w tym 1 raport zerowy** – Mazowieckie Centrum Neuropsychiatrii w Zagórz.

- Z przesłanej dokumentacji wynika, iż w powyższych placówkach funkcjonuje ogółem 1531 łóżek wydzielonych w ramach 54 oddziałów szpitalnych. Ogólna liczba hospitalizacji w przedmiotowych placówkach wyniosła 56451. Zgodnie z zakresem specjalizacji szpitali najwięcej pacjentów hospitalizowanych było w oddziałach ortopedycznych, stacji dializ i oddziałach p/gruźliczych.

Największy % wykorzystania łóżek 98,5 odnotowano w ZPO/ZOL oraz 86% w oddziałach internistycznych, 83,2% w oddziałach neuropsychiatycznych i 79,2 % w oddziałach gruźliczych. Pozostałe oddziały to średnio od 34 % do 76,8 % wykorzystania łóżek.

U 56451 hospitalizowanych pacjentów w roku sprawozdawczym 2019 wykonano ogółem 74444 badań mikrobiologicznych, co daje średnią liczbę 48,6 badania/łożko/rok oraz średnio na 100 pacjentów wykonano 131,9 badań. Według zgromadzonych danych liczba badań mikrobiologicznych w stosunku do lat poprzednich nieznacząco wzrosła.

W Szpitalu Gruźliczym wykonano najwięcej badań mikrobiologicznych 54139, co daje 147,9 badań na łożko/rok i 650,9 badań na 100 pacjentów.

W Szpitalu Powiatowym wykonano 5873 badań, co daje 22,9 badań/łożko/rok i 71,5 badania na 100 pacjentów.

W Szpitalu Ortopedycznym wykonano 10976 badań, co daje 28,9 badań/łożko/rok i 78,7 badań na 100 pacjentów.

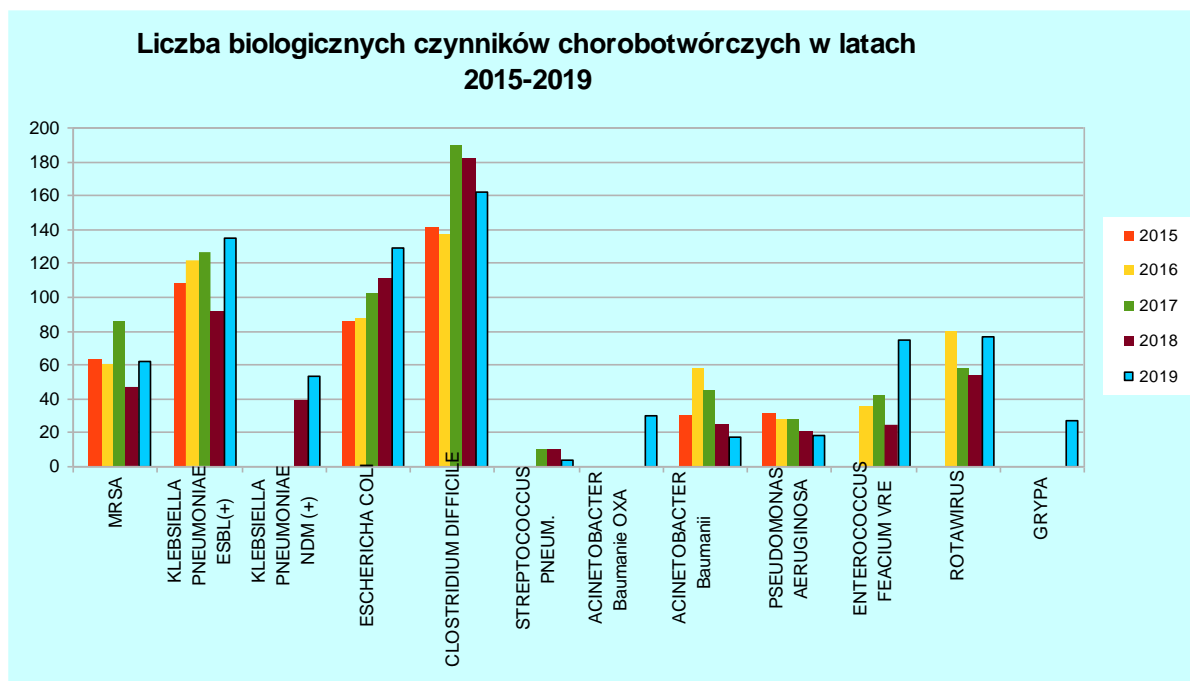
W Europejskim Centrum Zdrowia wykonano ogółem 1443 badań, co daje 16,8 badań/łożko/rok i 16,7 badań na 100 pacjentów na rok.

W Szpitalu Kardiologicznym wykonano 852 badań, co daje 23,7 badań/łożko/rok i 47,9 badań na 100 pacjentów na rok.

W ORPEA „Marianna” wykonano 990 badań, co daje 6,6 badań/łożko/rok i 86,4 badań na 100 pacjentów na rok.

W Szpitalu Neuropsychiatrycznym wykonano 145 badań, co daje 0,6 badań/łóżko/rok i 4,5 badań na 100 pacjentów na rok. Jest to najniższy wskaźnik, ze względu na charakter szpitala - neurologiczno- rehabilitacyjny.

W 2020 r. wyizolowano 971 czynników alarmowych objętych systemem rejestracji. Z analizy



raportów przesłanych przez podmioty lecznicze wynika, że udział biologicznych czynników chorobotwórczych w 2019 r. w porównaniu z poprzednim rokiem jest nieco wyższy. Najwięcej odnotowano przypadków:

- Clostridium difficilae – 162, co stanowi 21 %;
- Klebsiella Pneumoniae ESBL (+) – 135, co stanowi 17%;
- Escherichia Coli -129, co stanowi 16%;
- Klebsiella pneumoniae NDM (+) - 53, co stanowi 7% wszystkich wyizolowanych czynników alarmowych.

1.3.10. Działania podejmowane przez PSSE i podległe placówki w 2020 r. w zakresie wdrożenia wytycznych CPE/NDM - opis lokalnej sytuacji epidemiologicznej

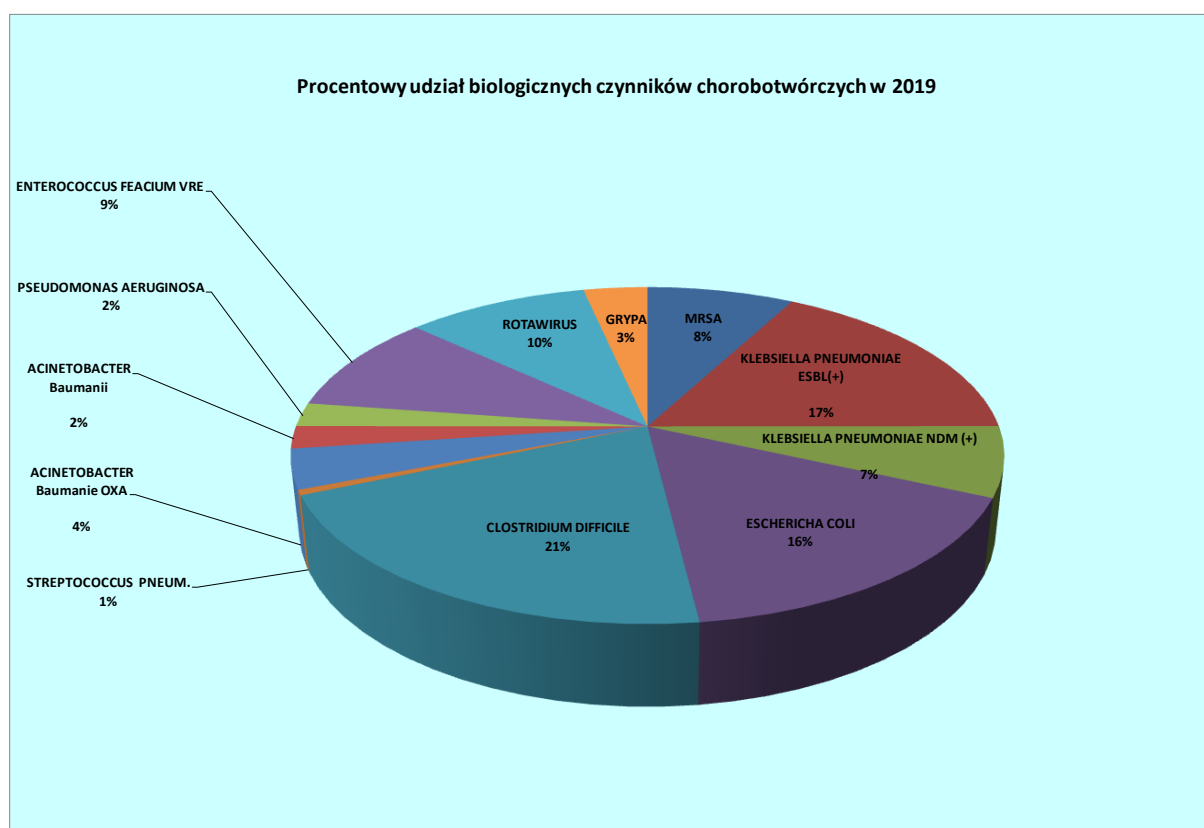
Na terenie podległym PSSE w Otwocku funkcjonuje 7 szpitali, w tym w 5 szpitalach stwierdzono przypadki CPE/NDM.

Wszystkie szpitale wykonują badania przesiewowe w kierunku CPE/NDM przy przyjęciu do szpitala i u wybranych pacjentów w czasie pobytu po 72 godz.

W 2020 r. przy przyjęciu wykonano 676 badań przesiewowych oraz 11 badań w czasie pobytu po 72 godz., w tym stwierdzono:

- 25 nosicieli / 5 zakażonych przy przyjęciu;
- 4 nowych nosicieli/ 3 zakażonych po 72 godz. od przyjęcia.

Pacjenci z dodatnim wynikiem NDM poddawani są izolacji kontaktowej w wydzielonych



salach, po wypisie mycie i dezynfekcja sali. Do wykonywania procedur wydzielony był drobny sprzęt medyczny. Opiekę nad pacjentami sprawuje wydzielony personel.

Monitorowano zużycie preparatów dezynfekcyjnych: *liczba dezynfekcji rąk / dobę / na pacjenta:*

W żadnym z nadzorowanych podmiotów nie wystąpiło ognisko epidemiczne o etiologii Klebsiella pneumoniae CPE.

1.3.11. Skargi, interwencje, odwołania, zażalenia dotyczące podmiotów leczniczych

W 2020 r. do PSSE wpłynęło 5 interwencji, uchybienia dotyczyły nieprzestrzegania obowiązkowego zakrywania ust oraz nosa, złego stanu sanitarno-higienicznego i technicznego oraz nie przestrzegania procedur higieniczno-sanitarnych oraz niezadowolenia mieszkanki bloku z sąsiedztwa z przychodnią.

W ramach postępowania wyjaśniającego stwierdzono:

PCZ w Otwocku - szpital

- przy wejściu na izbę przyjęć oczekując na osobę z oddziału pani zwróciła uwagę, że pracownicy Szpitala przechodzący obok niej żaden nie miał maseczki ani przyłbicy.

W związku z zaistniałą sytuacją poinformowano dyrekcję Szpitala. ZKZSz przeprowadził szkolenie personelu medycznego z zakresu zagrożenia epidemicznego, zasad postępowania w tym instruktaże dotyczące właściwego stosowania środków ochrony osobistej zalecanej przy kontakcie z pacjentem (z podejrzeniem lub rozpoznaniem zakażenia SARS-CoV-2).

Gabinet Ginekologiczny

- zarzut dotyczył nie przestrzegania przez pracowników gabinetu rygorów ograniczających rozprzestrzenianie się COVID-19, brak maseczek u personelu i pacjentów, tłok w poczekalni (nie zachowanie dystansu). Poinformowano pracownika gabinetu o zaistniałej sytuacji, polecono aby personel medyczny przestrzegał zasad dotyczących właściwego stosowania środków ochrony osobistej zalecanej przy kontakcie z pacjentem (z podejrzeniem lub rozpoznaniem zakażenia SARS-CoV-2).

Przychodnia POZ ul. Wyspiańskiego

Interwencja dotyczyła zastrzeżeń do warunków sanitarno-higienicznych iż podmiot leczniczy nie posiada poczekalni, a jej funkcję pełni komunikacja pozioma budynku oraz odpadów, pozostawianych przez pacjentów przed drzwiami przychodni. Ponadto, podnoszono zarzut dotyczący udzielania świadczeń zdrowotnych w drzwiach przychodni lub wręcz w komunikacji poziomej budynku, w którym zlokalizowany jest podmiot leczniczy – TM-med. NZOZ, niebędącej komunikacją wewnętrzną tego zakładu leczniczego.

Wystosowano pismo do kierownika podmiotu z prośbą o ustosunkowanie się do zarzutów i dołączenie stosowych dokumentów potwierdzających wyjaśnienia.

Placówka posiada poczekalnię. Z wyjaśnień kierownika TM-med. wynika, że pacjenci na poradę i badania są umawiani na konkretną godzinę, a ruch pacjentów jest bezkolizyjny. Na poczekalni może jednocześnie przebywać 5 pacjentów zachowując dystans ok. 1,5 m.,

niemniej, w dobie obecnej pandemii COVID-19 w trakcie przyjęć obowiązuje zasada „pustej poczekalni”, lub 1 osoba w poczekalni.

Placówka posiada 4 niezależne gabinety, z których w 3 może być udzielana porada lekarska.

Kierownik podmiotu odniósł się również do bezpodstawnego zarzutu udzielania świadczeń zdrowotnych w drzwiach wejściowych do przychodni lub przed nimi.

Kierownictwo w piśmie skierowanym do PPIS w Otwocku informuje również o koszach na śmieci do dyspozycji pacjentów, wystawionych zarówno w przychodni, jak i przed drzwiami wejściowymi do placówki.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku otrzymał dokumentację potwierdzającą realizację działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych, w tym dokumenty zawierające opis sposobu postępowania w przypadku podejmowania działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych :

- Procedura organizacji pracy przychodni – wg której, na zewnątrz i wewnątrz placówki zostały umieszczone informacje dot. istotnych zmian w funkcjonowaniu placówki, wprowadziła ona rozdział czasowy przyjęć pacjentów z infekcjami, możliwość udzielania teleporad, rejestrację na wizytę wyłącznie telefonicznie, każdy pacjent wchodzący do placówki jest wpuszczany przez pielęgniarkę, ma przeprowadzany pomiar temperatury, dezynfekuje ręce. Każdorazowo dezynfekowane są przedmioty, z którymi zetknął się pacjent.

- Procedura sprzątania i dezynfekcji pomieszczeń – zakłada m.in. dezynfekcję w ciągu dnia wszystkich powierzchni dotykowych (klamki, drzwi, kontakty, klawiatura domofonu) z którymi stykał się chory. Częstotliwość wykonywania czynności co ok. 15 minut, co jest odnotowywane w arkuszach temu służących (data, godzina, podpis osoby odpowiedzialnej). Deklarowane miesięczne zużycie środków do dezynfekcji powierzchni to ok. 20 litrów.

- Procedura postępowania z odpadami medycznymi – podpisana umowa na odbiór i utylizację odpadów medycznych zawarta z firmą utylizacyjną na czas nieokreślony.

Procedury aktualizowane dnia 08.10.2020 r., zatwierdzone do stosowania przez kierownika Przychodni.

Zapoznanie z procedurami oświadczyło i podpisało 5 pracowników podmiotu.

Okazano Protokół kontroli wewnętrznej w obszarze realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych z dnia 6 maja 2020 r. dot. m.in. postępowania z odpadami medycznymi, sprzątania i dezynfekcji (przestrzeganie zapisów wykonania czynności), środków ochrony indywidualnej. Kontrolę przeprowadził kierownik placówki. Nieprawidłowości nie stwierdzono.

W ocenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Otwocku, warunki sanitarno-higieniczne panujących w Przychodni Podstawowej Opieki Zdrowotnej Niepublicznym Zakładzie Opieki Zdrowotnej TM-med. S.C ul. Wyspiańskiego 3, 05-400 Otwock przedstawione w interwencji jako nieprawidłowe nie budzą zastrzeżeń, a swoje stanowisko oparł o pisemne dowody przedstawione przez Zdrowotnej Niepubliczny Zakład Opieki Zdrowotnej TM-med. S.C.

Przychodnia POZ ul. Andriollego

Interwencja dotyczyła zastrzeżeń do warunków sanitarno-higienicznych - zarzut dotyczący utrudnionej swobodnej komunikacji w małej, ciasnej i wąskiej przestrzeni poczekalni.

Wystosowano pismo do kierownika podmiotu z prośbą o ustosunkowanie się do zarzutów.

Właściciel podmiotu leczniczego potwierdził, iż jest to jedna z najdłuższych działających placówek na terenie miasta Otwock i ma świadomość, iż niewielka powierzchnia placówki może być dyskomfortem dla części pacjentów.

W związku z brakiem możliwości poszerzenia warunków lokalowych kierownik przychodni planuje zapisy pacjentów na wizyty lekarskie na konkretną godzinę, w celu rozwiązania problemu ewentualnej nadmiernej ilości pacjentów przebywających jednocześnie w poczekalni.

W obecnej sytuacji epidemiologicznej, z uwagi na panującą pandemię COVID-19 interwencja jest nie uzasadniona, ponieważ pacjenci konsultacje lekarskie realizują są on-line oraz na konkretną godzinę do konkretnego lekarza z zachowaniem zasad reżimu sanitarnego.

Szpital Neuropsychiatryczny

Interwencja dotyczyła zastrzeżeń do warunków sanitarno-higienicznych panujących na Oddziale Rehabilitacji Diennej i Stacjonarnej – sprzątanie podłóg 1x dziennie, , brak mydła, brak papieru toaletowego, brak prania koców i poduszek po każdym pacjencie, ponadto zarzuty dotyczące posiłków, jadłospisu, zepsutej zmywarki, nieuporządkowanego terenu wokół placówki.

Nie przeprowadzono kontroli w tym zakresie, wystosowano pismo do kierownika podmiotu z prośbą o ustosunkowanie się do zarzutów.

Okazano:

- Plan Higieny Szpitalnej– zapisy w procedurze wskazują na sprzątanie wykonywane codziennie (czynności codzienne obejmują min. mycie podłóg, blatów szafek, ram, klamek

i innych powierzchni dotykowych i bezdotykowych), czynności sprzątanía wykonywane 1 raz w tygodniu, 1 raz w miesiącu, 1 raz na kwartał i czynności wykonywane okresowo.

W Planie Higieny Szpitalnej istnieją zapisy, że sprzątanío okresowe obejmuje: wymianę bielizny pościelowej, kołder, poduszek, kocy, pokrowców na materace (ewidencja jakości i ilości asortymentu), mycie i dezynfekcję metalowych łózek i tapczanów.

Okazano dokument potwierdzający zapoznanie personelu z procedurą Plan Higieny Szpitalnej.

- Procedura Postępowanie z bielizną szpitalną określa sposób zbierania, pakowania, oznakowania, magazynowania oraz transportu bielizny szpitalnej, składniki bielizny szpitalnej (bielizna pościelowa, koce, kołdry, materace, poduszki, pokrowce na materace), wprowadza konieczność jej ewidencjonowania na odpowiednim formularzu przed oddaniem do prania.

Procedura dopuszcza pranie bielizny cywilnej pacjentów na szpitalnych oddziałach terapii, w których proces ten uznawany jest za część terapii pacjenta. Pranie odbywa się w wydzielonym urządzeniu pralniczym na zasadzie indywidualności pacjenta (wydzielony cykl pralniczy dla tego pacjenta).

Poza oddziałami terapeutycznymi brudna odzież pacjenta odbierana jest każdorazowo przez rodziców lub opiekunów pacjenta i prana we własnym zakresie.

Okazano dokument potwierdzający zapoznanie personelu z procedurą Postępowanie z bielizną szpitalną.

Przedstawiono do wglądu umowę na świadczenie usług pralniczych wraz z transportem (odbiór i dostawa) do Usługa obejmuje: pranie, suszenie, prasowanie, maglowanie i transport (bielizny pościelowej, bielizny zabiegowej, bielizny skażonej, koców, poduszek, kołder, zasłon, mopów, ściereczek, materacy, ręczników, firan, odzieży pacjentów), dezynfekcję, segregację asortymentu, pakowanie odzieży roboczej w worki foliowe i transport na wieszakach dot. odzieży roboczej, dostawę asortymentu czystego i odbiór asortymentu brudnego 1x w tygodniu.

Okazano dokument zawierający opis wyników kontroli realizacji działań zapobiegających szerzeniu się zakażeń i chorób zakaźnych, wniosków pokontrolnych oraz zaleceń - protokół do raportu z kontroli wewnętrznej z dnia 22.06.2020 r. której przedmiotem była kontrola procedur w zakresie higieny szpitalnej, potwierdzający realizację tych działań.

Pozostałe kwestie dot. zagadnień z zakresu żywienia i higieny komunalnej prowadziły odpowiednie komórki merytoryczne PSSE.

W ocenie Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Otwocku, zastrzeżenia do warunków sanitarno-higienicznych panujących na Oddziale Rehabilitacji Diennej i Stacjonarnej przedstawione w interwencji nie budzą zastrzeżeń, a swoje stanowisko oparł

o pisemne dowody przedstawione przez Mazowieckie Centrum Rehabilitacji Sp. z o.o w Zagórz k/Warszawy.

1.3.12. Wnioski dotyczące epidemiologii

1. Oceny sytuacji epidemiologicznej na terenie powiatu otwockiego dokonano na podstawie zarejestrowanych chorób zakaźnych zgłoszonych do PPIS.
2. W roku 2020 wszczęto 28278 dochodzeń epidemiologicznych w tym: przeprowadzono 5161 wywiadów dot. chorób zakaźnych.
3. Sytuacja epidemiologiczna wybranych chorób zakaźnych w 2020 roku bardzo znacznie wzrosła w porównaniu do lat poprzednich, z uwagi na epidemię COVID-19.
4. Według analizy kart uodpornień, obowiązkowymi szczepieniami ochronnymi objętych jest 27712 dzieci (zgodnie z ilością kart uodpornienia wykazaną przez punkty szczepień).
5. Szczepienia ochronne realizowane były zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych na 2020 r.
6. W ramach prowadzonego nadzoru nad wykonawstwem szczepień, stwierdzano przypadki odmowy rodziców na szczepienie dzieci. Pracownicy PSSE współpracują z personelem medycznym punktów szczepień w zakresie zmniejszenia ilości dzieci uchylających się od obowiązkowych szczepień ochronnych. Rodzice są informowani o ciężącym na nich obowiązku szczepienia dzieci oraz o skutkach zdrowotnych wynikających z nieszczepienia dzieci.
7. W 2020 roku zarejestrowanych było 188 podmiotów wykonujących działalność leczniczą.
8. Podmioty wykonujące działalność leczniczą posiadają opracowane i wdrożone procedury higieniczno-sanitarne, których przestrzeganie objęte jest nadzorem PPIS.
9. W szpitalach wdrożony jest udokumentowany system zapobiegania i zwalczania zakażeń szpitalnych, prowadzone są rejestry zakażeń szpitalnych i czynników alarmowych.
10. W związku z rozprzestrzenianiem się w Polsce szczepów pałeczek jelitowych Enterobacteriaceae produkujących karbapenemazy (CPE), które nabyły oporność na większość antybiotyków, kontynuowane były działania w zakresie wdrożenia zaleceń dotyczących postępowania w przypadku zachorowań sporadycznych i ognisk epidemicznych wywołanych przez Gram ujemne pałeczki z rodziny

Enterobacteriaceae(CPE). W roku 2020 zaobserwowano wzrost występowania ognisk epidemicznych w szpitalu. Wszystkie zgłoszone do PPIS w Otwocku ogniska dotyczyły zakażeń wirusem Sars-CoV-2.

1.4. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej

Do zakresu działań Inspekcji Sanitarnej należy kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące higieny środowiska, a zwłaszcza jakości wody do spożycia, w pływalniach i miejscach wykorzystywanych do kąpieli oraz utrzymania należytego stanu higienicznego obiektów i urządzeń użyteczności publicznej.

1.4.1 Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

Według stanu na dzień 31.12.2020 r. wodę dla 86,84% mieszkańców powiatu otwockiego dostarczało 12 wodociągów publicznych, 1 lokalny i 1 zakładowy (tabela 1):

- 3 wodociągi publiczne o wydajności od 1000 do 10000 m³/dobę: w Otwocku, w Józefowie i w Bocianie,
- 9 wodociągów publicznych o wydajności od 100 do 1000 m³/dobę: w Osiecku, w Sobieniach Jeziorach, w Glinie, w Ostrowi, w Rzakcie, w Majdanie, w m. Lipowo, w Glinkach, w Celestynowie,
- wodociąg lokalny, hydrofornia osiedlowa, o wydajności poniżej 100 m³/dobę w szpitalu Mazowieckiego Centrum Neuropsychiatrii w Zagórzcu,
- wodociąg zakładowy Superdrob w Karczewie, o wydajności od 1000 do 10000 m³/dobę.

Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia na terenie powiatu otwockiego w 2020 r.

Rodzaj wodociągu	Produkcja wody [m ³ /dobę]	Liczba wodociągów	Liczba ludności [tys.]
Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia	≤ 100	1	0,040
	101 - 1 000	9	38058
	1 001 - 10 000	3	69898
	10 001 - 100 000	0	0
Inne podmioty zaopatrujące w wodę		13	0,334
Razem		26	107996

Wodociągi działają w oparciu o zasoby wód podziemnych, pobieranych z 46 studni o głębokości od 20 m do 226 m. W 2020 r. jedna studnia głębinowa wodociągu publicznego w Otwocku, znajdująca się przy ul. Karczewskiej była wyłączona z eksploatacji. Woda surowa podlega uzdatnianiu m.in. poprzez filtrację (na złożach piaskowych, piaskowo-żwirowych, węglowych) eliminującą nadmierną ilość żelaza i manganu z wody. W celu zmniejszenia zawartości manganu i żelaza stosuje się również napowietrzanie. Ponadto do poprawy mętności w 3 wodociągach zastosowano siarczan glinu. W 3 wodociągach jako dezynfekcję końcową zastosowano lampy UV. W żadnym wodociągu nie stosuje się podchlorynu sodu do dezynfekcji końcowej.



Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku, zgodnie z art. 12 i 13 ustawy z dnia 7 czerwca 2001 r. o zbiorowym zaopatrzeniu w wodę i zbiorowym odprowadzaniu ścieków (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1437, z późn. zm.) oraz przepisami wykonawczymi do ww. ustawy, prowadzi systematyczny monitoring jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi rozprowadzanej w systemach wodociągowych wodociągów publicznych, a także zakładowych i lokalnych. Ponadto, zgodnie z art. 5 ust. 1a ww. ustawy przedsiębiorstwo wodociągowo-kanalizacyjne (właściciel, administrator urządzenia wodnego) zobowiązane jest do prowadzenia regularnej, wewnętrznej kontroli jakości wody i zapewnienia dobrej jakości wody dla odbiorców.

Próby wody do badań laboratoryjnych pobierane były w ustalonych stałych miejscach poboru (zlokalizowanych na sieci wodociągowej i miejscach czerpania wody przez odbiorców usług, tzw. punktach zgodności) z częstotliwością zależną od wielkości produkowanej wody, określoną w załączniku nr 3 do obowiązującego rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r., poz. 2294). Próby wody pobrane przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Otwocku badane były przez laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Warszawie.

Inspekcja Sanitarna na podstawie wyników badań próbek wody pobranych z nadzoru oraz przekazanych przez administratorów wodociągów dokonuje oceny jakości wody. Oceniono, że we wszystkich nadzorowanych wodociągach woda była przydatna do spożycia przez ludzi w 2020 r. O wydanych ocenach jakości wody w nadzorowanych wodociągach informowano administratorów wodociągów, władze samorządowe i lokalną prasę.

Dobłą jakość wody pod względem mikrobiologicznym i fizykochemicznym przez cały 2020 r. notowano w 9 wodociągach (w 2019 – w 9, w 2018 - w 4): Józefów, Gliniki, gm. Karczew, Ostrów, gm. Celestynów, Bocian, gm. Kołbiel, Majdan, Lipowo i Rzakta gm. Wiązowna, Sobienie Jeziory, wodociąg zakładowy Superdrob w Karczewie.

Dobłą jakość pod względem mikrobiologicznym przez cały 2020 r. notowano w 11 wodociągach (w 2019 r. w 12), w 3 wodociągach w wodzie stwierdzono podwyższone parametry mikrobiologiczne:

- w wodociągu publicznym w Otwocku, (na 31 prób) w 1 próbce wody stwierdzono powyżej 300 jtk ogólnej liczby mikroorganizmów w 1 ml wody w temp 22°C (wartość parametryczna – bez nieprawidłowych zmian, wartość zalecana do 200 jtk /1 ml w kranie konsumenta),
- w wodociągu publicznym w Celestynowie, (na 12 prób) w 1 próbce stwierdzono 1 jtk liczby bakterii grupy coli w 100 ml wody (wartość parametryczna 0 jtk),
- w wodociągu publicznym w Osiecku, (na 18 prób) w 3 próbkach stwierdzono bakterie grupy coli w ilości 6 jtk/100 ml, 7 jtk/100 ml i 11 jtk/100 ml. Natomiast w jednej próbce stwierdzono 24 jtk/100 ml bakterii grupy coli i 2 jtk/100 ml Escherichia coli (wartość parametryczna 0 jtk).

Administratorzy natychmiast podejmowali działania naprawcze (dezynfekcja podchlorynem sodu i płukanie sieci) i w kolejnych próbkach pobranych do badań ww. parametry były w normie.

Dobłą jakość wody pod względem fizyko-chemicznym przez cały 2020 r. notowano w 12 wodociągach (w 2019 r. w 11), a w 2 wodociągach przekroczenia norm w zakresie wymagań fizyko-chemicznych wody wystąpiły sporadycznie:

- w wodociągu publicznym Głina (na 9 prób) w 1 próbce stwierdzono ponadnormatywną zawartość manganu – 99 µg/l (wartość parametryczna 50 µg/l),
- w wodociągu lokalnym – hydrofornia osiedlowa w Zagórzcu (na 5 prób) w 1 próbce stwierdzono ponadnormatywną zawartość chloroformu - 0,053 mg/l (wartość parametryczna 0,030 mg/l).

W obydwu przypadkach administratorzy podejmowali działania naprawcze polegające m. in.: na płukaniu instalacji w stacji uzdatniania wody i sieci przesyłowych, usunięciu awarii związanej z urządzeniem dozującym siarczan glinu, płukaniu filtrów.

Nadzorowano także jakość wody w 12 wodociągach lokalnych (w 2019 r. w 9), wykorzystujących własne ujęcia wody do prowadzonej działalności (4 w szpitalach, 4 w Domach Opieki, 2 zakładowe w podmiotach działających na rynku spożywczym, w stacji

paliw, w Ognisku wychowawczym Świder), w których badania były wykonywane w ramach kontroli wewnętrznej przez administratorów i właścicieli. We wszystkich badaniach jakość wody w zakresie badanych parametrów była zgodna z obowiązującymi przepisami. W roku 2020 ze względu na obowiązujący stan epidemii oraz ograniczone możliwości wstępu do części obiektów, m.in. w Ognisku wychowawczym Świder oraz w dwóch Domach Opieki próbki wody nie zostały pobrane zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem. W pozostałych obiektach wykorzystujących własne ujęcia wody badania próbek wody wykonane były zgodnie z ustalonymi harmonogramami poboru prób.

W 2020 r. nie wykonywano badania substancji promieniotwórczych w wodzie. W 2019 r. administratorzy 6 wodociągów, m.in. wodociąg Lipowo, wodociąg Rzakta, wodociąg Ostrów, wodociąg Celestynów, wodociąg Glina, wodociąg w Szpitalu Klinicznym im. prof. Adama Grucy w Otwocku wykonali badania substancji promieniotwórczych. Przeprowadzone badania wykazały, że stężenia oznaczanych izotopów są w normie. Następne badania substancji promieniotwórczych (ze względu na stwierdzone w pierwszych badaniach nieznaczne przekroczenia granic wykrywalności substancji promieniotwórczych: Radonu i izotopów radu Ra-228) wykonywane będą zgodnie z częstotliwością określoną w przepisach.

Długość sieci wodociągowych, w wodociągach zaopatrujących w wodę mieszkańców powiatu otwockiego wynosi 1073,34 km i systematycznie jest rozbudowywana; w 2020 r. zwiększyła się o 10,27 km nowych odcinków, w 2019 r. zwiększyła się o 14,27 km nowych odcinków (wykres 1).

Liczba ludności zaopatrywanej w wodę oraz długość sieci wodociągowych



Około 13 % ludności powiatu otwockiego zaopatruje się w wodę z własnych ujęć. Studnie przydomowe nie są objęte nadzorem Państwowej Inspekcji Sanitarnej i dlatego nie można

ocenić jakości wody ujmowanej ze studni. Niekorzystny wpływ na jakość wody z ujęć indywidualnych może mieć zbyt małe skanalizowanie miast i wsi, a także nieszczelne szamba przydomowe.

1.4.2. Nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej – *Legionella* sp.

Wymagania mikrobiologiczne, jakim powinna odpowiadać ciepła woda użytkowa, minimalną częstotliwość pobierania próbek ciepłej wody oraz procedury postępowania w zależności od wyników badania bakteriologicznego określa rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. z 2017 r. poz. 2294). Zgodnie ww. rozporządzeniem Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku w ramach bieżącego nadzoru sanitarnego wykonuje badania jakości ciepłej wody użytkowej w celu wykrycia bakterii *Legionella* sp. w podmiotach wykonujących działalność leczniczą, w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne.

Legioneloza jest chorobą układu oddechowego, wywoływaną przez bakterie *Legionella*, które mogą przeżyć w wodzie o bardzo różnej temperaturze. Optymalna temperatura dla rozwoju bakterii *Legionella* sp. (od 20°C do 50°C), jest również najczęściej utrzymywaną temperaturą wody w instalacji ciepłej wody użytkowej w budynkach. W związku z powyższym, należy dokonywać okresowych przegrzewów instalacji podwyższając temperaturę wody >70°C. Bakterie *Legionella* występują m.in. w sieciach kanalizacyjnych, urządzeniach kąpielowych, prysznicach, myjniach, klimatyzatorach. Do zakażenia bakterią *Legionella* dochodzi drogą inhalacyjną poprzez wdychanie skażonego aerozolu wraz z parą wodną.



W 2020 r., do marca kontynuowano badania jakości wody ciepłej użytkowej pod kątem obecności bakterii *Legionella* sp. W tym okresie w ramach sprawowanego nadzoru pobrano 39 prób wody z instalacji wody ciepłej, w 12 obiektach. Na podstawie wyników, stwierdzono, w trzech próbkach ponadnormatywną liczbę bakterii *Legionella* sp., t. j:

- 130 jtk, skażenie średnie ciepłej wody w instalacji wody ciepłej w Hostelu w Ośrodku Rehabilitacji Socjopsychiatrycznej Mazowieckiego Centrum Neuropsychiatrii w Zagórzcu,
- 450 jtk, skażenie średnie ciepłej wody w instalacji wody ciepłej i 2500 jtk, skażenie wysokie ciepłej wody w instalacji wody ciepłej w Szpitalu Mazowieckiego Centrum Neuropsychiatrii w Zagórzcu.

Wdrożono postępowanie administracyjne. W związku z wystąpieniem w miesiącu marcu stanu epidemii oraz związanymi z nią ograniczeniami od tego okresu nie pobierano próbek wody do badań.

1.4.3. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli

W 2020 r. Uchwałą Rady Gminy w Wiązownie została przyjęta organizacja kąpieliska w Kącku. W sierpniu 2020 r.

w trakcie trwania sezonu kąpieliskowego przeprowadzono kontrolę sanitarną na terenie kąpieliska, w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości. Teren jest wykoszony,

utrzymany czysto, wyznaczono plażę, umożliwiono skorzystanie z przenośnych, nieskanalizowanych toalet publicznych. Odpady komunalne gromadzone są w wydzielonych pojemnikach z pokrywami. Na terenie kąpieliska zapewniony jest właściwy sprzęt ratowniczy, co zapewnia bezpieczeństwo kąpiących się osób.



Na podstawie badań wykonanych zgodnie z ustalonym harmonogramem wydano 5 ocen jakości wody (4 oceny bieżące i 1 roczna - oceniono jakość wody jako doskonałą).

1.4.4. Pływalnie

Zarządcy pływalni realizują zapisy rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach (Dz. U. z 2015 r. poz. 2016). Harmonogramy kontroli jakości wody na pływalniach na 2020 r. zostały zatwierdzone przez PPIS w Otwocku. W związku z wystąpieniem stanu epidemii oraz czasowym wyłączeniem pływalni z użytkowania w ciągu roku nie pobierano próbek wody do badań zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku prowadzi nadzór nad 5 pływalniami określając zakres i częstotliwość badań prowadzonych przez administratorów pływalni. Zarządzający pływalniami są zobowiązani do prowadzenia systematycznych i udokumentowanych badań jakości wody, prowadzonych zgodnie z ustalonym z Inspekcją Sanitarną harmonogramem badań, w celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego

wszystkim użytkownikom pływalni. Szczególne znaczenie ma nadzór nad jakością mikrobiologiczną wody. Zanieczyszczenia mikrobiologiczne przedostają się do wody poprzez użytkowników pływalni, którzy mogą zanieczyszczać wodę przede wszystkim drobnoustrojami bytującymi w przewodzie pokarmowym, w górnych drogach oddechowych, błonach śluzowych i na skórze. Oprócz drobnoustrojów wchodzących w skład normalnej mikroflory, mogą to być również organizmy chorobotwórcze, będące przyczyną infekcji. Występowanie patogenów w wodzie tj. *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa* w istotny sposób może negatywnie wpływać na zdrowie kąpiących się osób.

W 2020 r. w jednej niecce basenowej wystąpiły krótkotrwałe przekroczenia wartości ogólnej liczby mikroorganizmów w 1 ml wody w temp. $36\pm^{\circ}\text{C}$ - 188 jtk/1 ml wody, 122 jtk/1 ml wody, przy wymaganej wartości do 100 jtk/1 ml wody. W dwóch nieckach jacuzzi stwierdzono krótkotrwałe przekroczenia wartości ogólnej liczby mikroorganizmów w 1 ml wody w temp. $36\pm^{\circ}\text{C}$ - >300 jtk/1 ml wody, przy wymaganej wartości do 100 jtk/1 ml wody. Podejmowane natychmiastowe działania naprawcze (dezynfekcja podchlorynem sodu, czyszczenie filtrów, częściowa wymiana wody) przez administratorów doprowadzały jakość wody do obowiązujących przepisów, co zostało potwierdzone badaniami wody i dlatego nie wdrażano postępowania administracyjnego.

W czterech nieckach basenowych oraz w jednym jacuzzi stwierdzono również krótkotrwałe przekroczenia chloroformu. W przypadku wystąpienia przekroczeń chloroformu, właściciele pływalni podejmowali działania naprawcze, informując Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Otwocku o zakresie wykonywanych prac. Działania podejmowane przez administratorów doprowadzały jakość wody do obowiązujących przepisów.

Ponadto w powiecie otwockim funkcjonuje basen rehabilitacyjny w szpitalu Mazowieckiego Centrum Neuropsychiatrii w Zagórzcu, który nie podlega przepisom rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. W 2020 r. ze względu na obowiązujący stan epidemii w kraju oraz ograniczony dostęp do części obiektów, w szpitalu Mazowieckiego Centrum Neuropsychiatrii w Zagórzcu nie przeprowadzono kontroli sanitarnej.

1.4.5. Obiekty użyteczności publicznej

Hotele i obiekty świadczące usługi noclegowe

W powiecie otwockim skategoryzowanych jest 8 obiektów (7 hoteli i 1 pensjonat) oraz 18 obiektów świadczących usługi hotelarskie. W 2020 r. ze względu na obowiązujący stan epidemii w zakresie higieny komunalnej zarówno w hotelach jak i w obiektach świadczących

usługi noclegowe nie przeprowadzono kontroli. W grudniu 2020 r. w 7 hotelach przeprowadzono wizytację w zakresie przestrzegania przepisów rozporządzenia w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii. We wszystkich obiektach stwierdzono, że przestrzegane są zalecenia sanitarne, obiekty czasowo wyłączone z działalności.

W 3 hotelach znajdują się pływalnie; badania jakości wody były przeprowadzane w ramach kontroli wewnętrznej. Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku zatwierdził harmonogramy poboru próbek wody na pływalniach, przedstawione przez zarządzających pływalniami. W związku z wystąpieniem stanu epidemii oraz czasowym wyłączeniem pływalni z użytkowania nie pobierano próbek wody do badań zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem.

Dworce PKP

Na terenie powiatu otwockiego znajdują się 2 dworce PKP (w Otwocku i w Celestynowie); w 2020 r. nie zostały skontrolowane.

Domy Pomocy Społecznej (DPS) posiadające wpis do rejestru Wojewody Mazowieckiego
5 obiektów pod nadzorem PSSE w Otwocku. W 2020 r. nie zostały skontrolowane.

Placówki zapewniające całodobową opiekę osobom niepełnosprawnym, przewlekle chorym lub osobom w podeszłym wieku w tym prowadzonych na podstawie przepisów o działalności gospodarczej (umieszczone w rejestrze wojewody mazowieckiego)

Pod nadzorem jest 11 obiektów; 2 obiekty zostały skontrolowane. Kontrola przeprowadzona w jednym z Domów Opieki związana była z anonimowo wniesioną interwencją.

W drugiej placówce, w której przeprowadzono kontrolę nie stwierdzono nieprawidłowości w zakresie stanu higieniczno-sanitarnego.

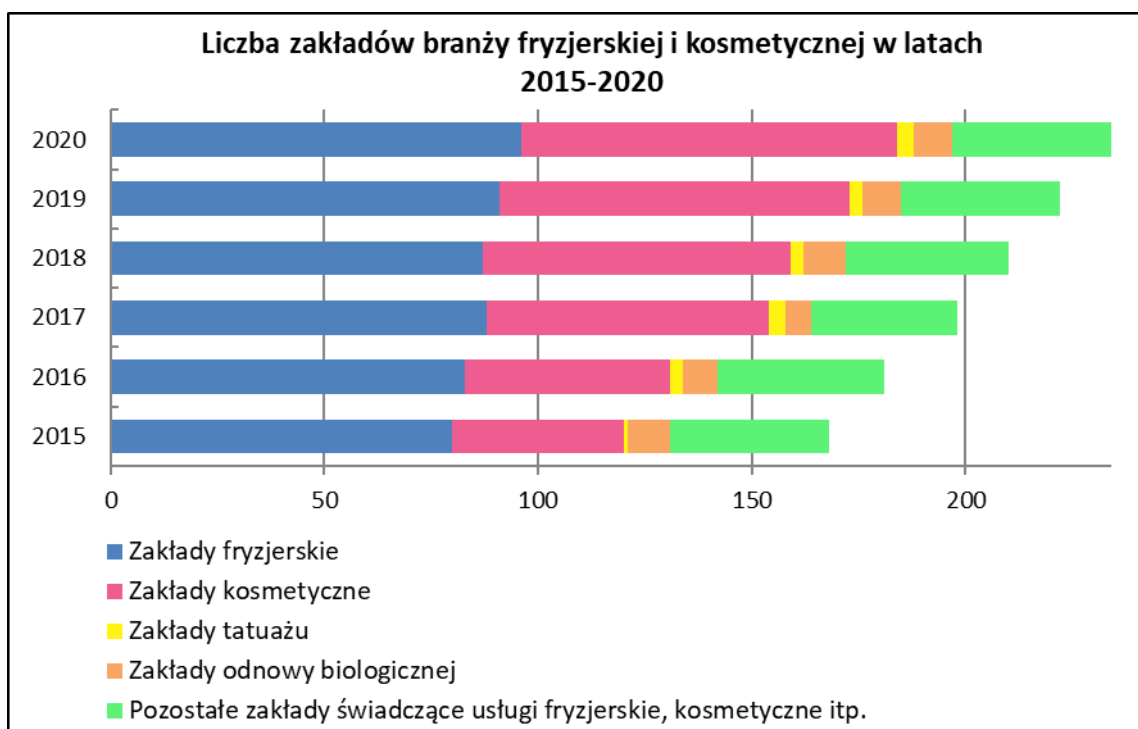
Środowiskowe Domy Samopomocy umieszczone w rejestrze wojewody mazowieckiego,

Pod nadzorem PSSE w Otwocku znajdują się 4 obiekty, w 2020 r. nie zostały skontrolowane.

Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne itp.

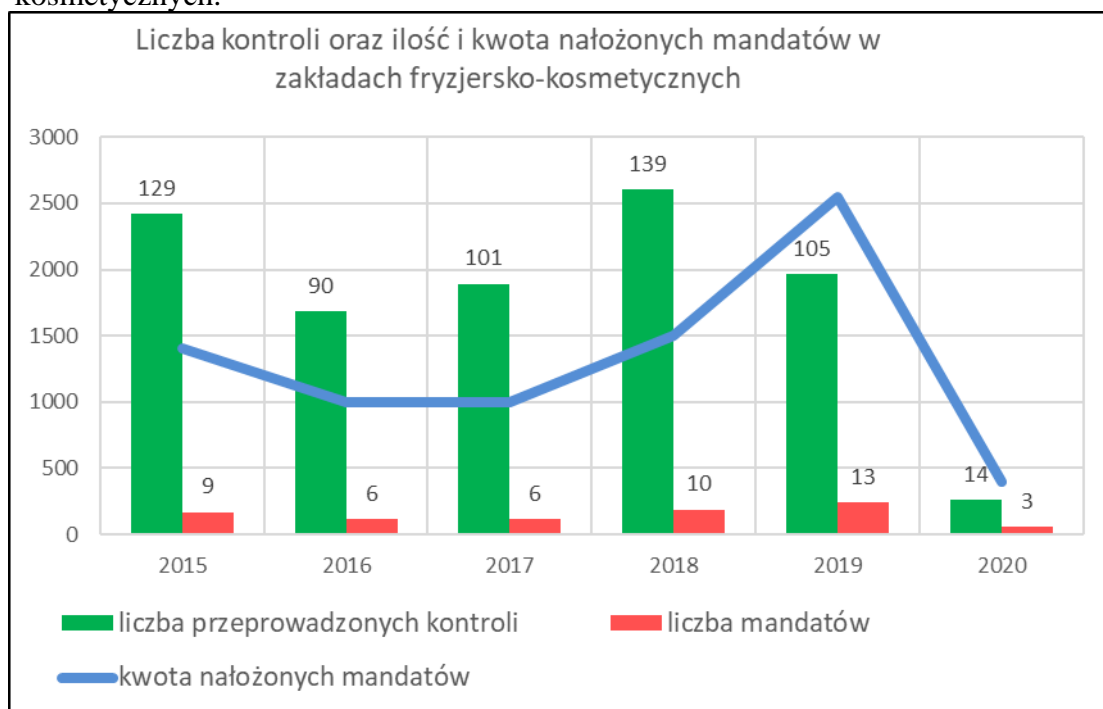
W 2020 r. zarejestrowane były 234 zakłady (w 2019 r. – 222, w 2018 r. 210) świadczące usługi fryzjerskie i odnowy biologicznej, gabinety kosmetyczne i tatuażu. W ciągu ostatnich lat obserwuje się znaczący wzrost liczby nowo powstałych zakładów tej branży. Zmiany w zakresie liczby zakładów na przestrzeni ostatnich 6 lat przedstawione zostały na wykresie 2.

Liczba zakładów branży fryzjerskiej i kosmetycznej w latach 2015-2020.



Łącznie w 2020 r. przeprowadzono 14 kontroli (w 2019 r. – 105, w 2018 r. 139). W grupie tych obiektów nałożono 3 mandaty karne na sumę 400 zł (w 2019 r. 13 mandatów na kwotę 2550 zł, w 2018 r. 10 mandatów na kwotę 1500 zł), za nieprawidłowy sposób postępowania z narzędziami tj. nadzór nad autoklawem niezgodny z opracowanymi procedurami - brak badań potwierdzenia skuteczności sterylizacji autoklawu Sporalem A (wykres 3).

Liczba kontroli oraz ilość i kwota nałożonych mandatów w zakładach fryzjersko-kosmetycznych.

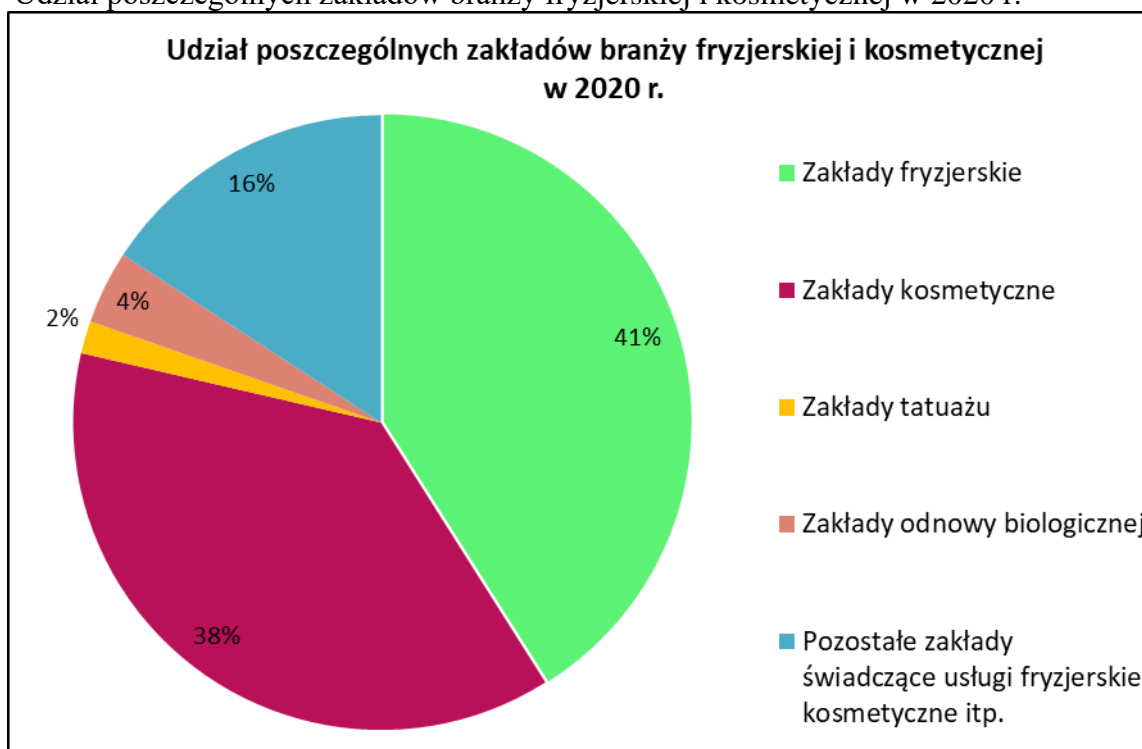


W 2020 r. największą liczbę obiektów w tej grupie stanowią zakłady fryzjerskie z udziałem 41% w ogólnej liczbie zakładów, na drugim miejscu znajdują się zakłady kosmetyczne z udziałem 38%. Szczegółowe dane przedstawia poniżej wykres 4.

Należy zaznaczyć, że w ciągu roku wielokrotnie zarówno telefonicznie, jak i drogą elektroniczną zgłaszane były kwestie dotyczące rozpoczęcia działalności polegającej na świadczeniu usług fryzjerskich oraz kosmetycznych. Ponadto właściciele salonów zwracali się do PPIS w Otwocku z zagadnieniami dotyczącymi wymogów obowiązujących przy świadczeniu ww. usług, prowadzenia prawidłowego nadzoru nad zakupionym autoklawem, a także zasadami prowadzenia procesów dezynfekcji i sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku, mogących naruszać ciągłość tkanek.

W trakcie kontroli przeprowadzonych w ww. obiektach przekazywano wskazówki i uświadamiano pracowników i właścicieli zakładów, odnośnie ryzyka zakażenia klientów salonów chorobami zakaźnymi w przypadku niewłaściwego postępowania z narzędziami wielokrotnego użytku.

Udział poszczególnych zakładów branży fryzjerskiej i kosmetycznej w 2020 r.



Jakość świadczonych usług w zakładach fryzjerskich i odnowy biologicznej, gabinetach kosmetycznych i tatuażu, systematycznie z roku na rok ulega poprawie.

Zakłady podnoszą standardy poprzez zapewnienie:

- funkcjonalnych mebli i innych elementów wyposażenia, umożliwiających mycie i dezynfekcję,
- stosowanie w dużej mierze narzędzi i materiałów jednorazowego użytku,
- wykonywania w prawidłowy sposób procesów dezynfekcji narzędzi i powierzchni oraz sterylizacji narzędzi wielokrotnego użytku,
- właściwych warunków higieniczno-sanitarnych oraz szeroko rozumianej czystości i higieny,
- dobrze funkcjonującego systemu jakości świadczonych usług poprzez stosowanie się do opracowanych instrukcji i procedur.

W 2020 r. w związku z wprowadzonym stanem epidemii w miesiącu kwietniu oraz w maju salony były wyłączone z użytkowania. Po wznowieniu działalności powyższych obiektów udzielano konsultacji (telefonicznie) jak powinna wyglądać organizacja pracy gabinetów kosmetycznych i zakładów fryzjerskich, aby zapewnić bezpieczeństwo klientom i pracownikom. W trakcie wizytacji w salonach kosmetycznych, fryzjerskich (przeprowadzonych przy współudziale funkcjonariuszy Policji), związanych z przestrzeganiem rozporządzenia w sprawie ustanowienia określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii, sprawdzano m. in. dostępność właściwych preparatów do dezynfekcji rąk, do dezynfekcji powierzchni, przestrzeganie dystansu społecznego, w tym wyłączenie poczekalni z użytkowania, przestrzeganie zakrywania ust i nosa zarówno przez personel jak i klientów salonów.

W żadnym salonie nie stwierdzono nieprawidłowości.

Inne obiekty

Pod nadzorem są 4 ustępy publiczne: 1 w parku miejskim w Otwocku, 1 na terenie skwerku przy Urzędzie Miasta Józefów, 1 na terenie nowej oczyszczalni ścieków dla miasta Józefów, 1 na terenie placu zabaw w miejscowości Wiązowna. W 2020 r. nie zostały skontrolowane.

Działalność pozaplanowa

W 2020 r. do PPIS w Otwocku wpłynęły 22 interwencje, (w 2019 r. – 18, w 2018 r. - 14). Trzy zgłoszenia były zasadne, m.in. dotyczące braku zapewnienia odpowiedniego stanu sanitarnego w toaletach ogólnodostępnych, braku dokumentacji lekarskiej u pracowników, a także nielegalnie prowadzonej działalności polegającej na opiece nad osobami starszymi w Domu opieki. Zasadna była również interwencja dotycząca braku odbioru odpadów z terenów nieruchomości przez firmę odbierającą odpady.

Zgłoszenia mieszkańców w 9 przypadkach przesłano do innych organów i instytucji, do rozpatrzenia zgodnie z kompetencjami, m.in. do Powiatowego Inspektora Nadzoru Budowlanego, Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej m.st. Warszawy, Powiatowej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej w Piasecznie, Mazowieckiego Wojewódzkiego Inspektora Ochrony Środowiska, Otwockiej Spółdzielni Mieszkaniowej, Powiatowego Inspektoratu Weterynarii w Otwocku, Wójta Gminy Celestynów. Ponadto 8 zgłoszeń okazało się bezzasadnych lub bezprzedmiotowych.

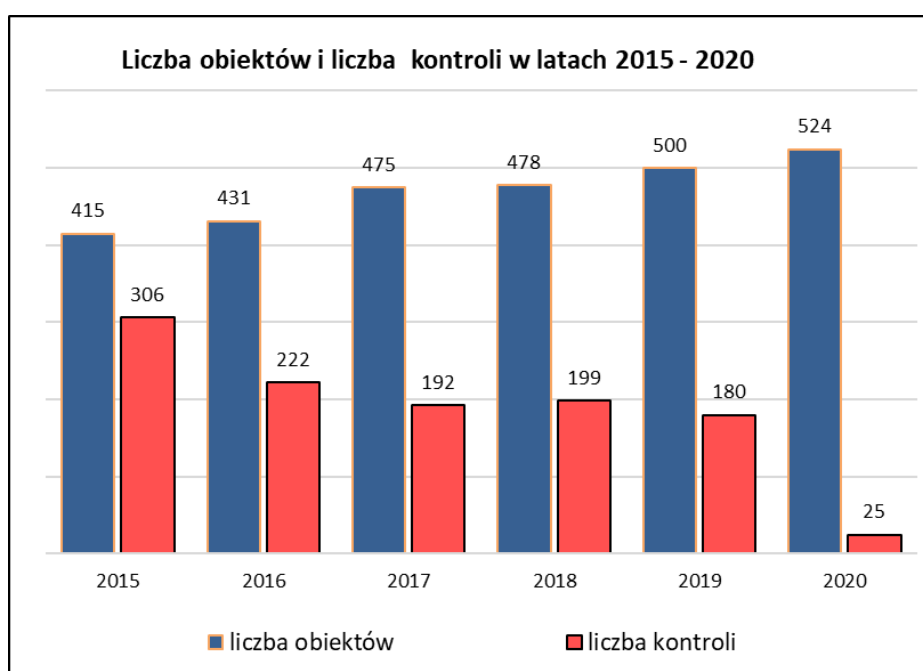
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku rozpatrując każdy wniosek o interwencję zwraca szczególną uwagę na możliwe wystąpienie zagrożenia życia i/lub zdrowia ludzi. Niejednokrotnie okazuje się, że zagrożenie jest znikome lub nie występuje, a skierowane pismo z prośbą o interwencję nosi znamiona konfliktu międzyludzkiego lub niezdrowej konkurencji pomiędzy przedsiębiorcami.

1.4.6. Wnioski dotyczące działalności Sekcji higieny komunalnej

W dniu 31.12.2020 r. w Sekcji Higieny Komunalnej zarejestrowane były 524 obiekty użyteczności publicznej (w 2019 r. 500 obiektów, w 2018 r. 478 obiektów).

W 2020 r. w harmonogramie zaplanowanych było 169 kontroli, natomiast ze względu na wprowadzony stan epidemii pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej wykonali ogółem 25 kontroli, natomiast w 2019 r. przeprowadzono 180 kontroli, a w 2018 r. 190 kontroli. Szczegółowe dane dotyczące obiektów użyteczności publicznej znajdujących pod nadzorem Sekcji Higieny Komunalnej PSSE w Otwocku oraz liczbę wykonanych w nich kontroli w latach 2015-2020 przedstawia wykres 5.

Liczba obiektów i liczba kontroli w latach 2015-2020.



W grupie obiektów, w których najwięcej jest nowo uruchomianej działalności są gabinety kosmetyczne i zakłady fryzjerskie; zwiększa się ich ilość i zakres świadczonych usług. W związku z brakiem aktów wykonawczych do ustawy z dnia 5 grudnia 2008 r. o zapobieganiu oraz zwalczaniu zakażeń i chorób zakaźnych u ludzi (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1845, z późn. zm.) określających szczegółowe wymagania dla zakładów fryzjerskich, kosmetycznych i odnowy biologicznej oraz brakiem obowiązku zgłaszania rozpoczęcia działalności w tym zakresie Państwowemu Powiatowemu Inspektorowi Sanitarnemu należy w dalszym ciągu prowadzić wzmożony nadzór nad przestrzeganiem właściwego stanu sanitarno-higienicznego w ww. zakładach.

W 2020 r. wydano 1 decyzję administracyjną (w 2019 r. - 10 decyzji) dotyczącą doprowadzenia jakości wody w instalacji wody ciepłej do obowiązujących przepisów.

W 2020 r. wydano 8 decyzji kosztowych (w 2019 r. - 26), w tym 6 w obiektach użyteczności publicznej, za stwierdzone nieprawidłowości podczas przeprowadzanych kontroli, 1 decyzję kosztową w nadzorowanym wodociągu, za stwierdzone ponadnormatywne wartości bakterii *Legionella* sp. w wodzie z instalacji wody ciepłej, w badanych próbkach pobranych z nadzoru oraz 1 decyzję kosztową za ponadnormatywną wartość badanych parametrów mikrobiologicznych w badaniu z nadzoru (7 jtk bakterii grupy coli w 100 ml wody, wartość parametryczna 0 jtk w 100 ml wody), w wodociągu publicznym.

W skontrolowanych obiektach w 2020 r. nie stwierdzono złego stanu sanitarnego. Nieliczne uchybienia stwierdzone w trakcie kontroli sanitarnych dotyczyły (w 4 obiektach - zakłady kosmetyczne) braku badań potwierdzenia skuteczności sterylizacji autoklawu Sporalem A.

W związku z wystąpieniem stanu epidemii i zmieniającą się sytuacją epidemiczną w kraju, od miesiąca marca 2020 r. działania Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Otwocku skupiały się w większości na zapobieganiu szerzenia się zakażeń wywołanych koronawirusem SARS-CoV-2, powodującego chorobę o nazwie COVID-19.

Pracownicy PSSE w Otwocku na bieżąco monitorowali sytuację epidemiczną na terenie powiatu otwockiego, związaną z zakażeniami koronawirusem SARS CoV-2 i związanymi z nią aktualnymi obostrzeniami, nakazami i zakazami a także wytycznymi Głównego Inspektora Sanitarnego. W związku z tym pracownicy Sekcji Higieny Komunalnej wykonywali tzw. kontrole „covidowe”, w obiektach użyteczności publicznej, przy współudziale funkcjonariuszy Policji, związane z przestrzeganiem na bieżąco zmieniających się przepisów oraz wytycznych.

PPIS w Otwocku ustosunkowywał się do przedstawionych procedur zapewniających właściwe funkcjonowanie obiektów użyteczności publicznej w trakcie trwania epidemii wirusa

SARS-CoV-2, a także dotyczących organizowania imprez masowych, kulturalnych i rozrywkowych.

W celu zwiększenia bezpieczeństwa i ochrony zdrowia PPIS w Otwocku udzielał rekomendacji w kwestii przedstawionych procedur, wnosił poprawki, uzupełnienia i udzielał wskazówek w odniesieniu do konkretnego obiektu oraz określonej sytuacji a także w określonym czasie i ograniczeń, nakazów i zakazów, obowiązujących w „strefie żółtej” i „strefie czerwonej”. Ponadto wskazywał wytyczne odnoszące się do szczegółowych zasad bezpieczeństwa sanitarnego, opracowane przez Głównego Inspektora Sanitarnego do zastosowania w trakcie epidemii wirusa SARS-CoV-2, w nadzorowanych obiektach użyteczności publicznej.

Sekcja Higieny Komunalnej pomimo wprowadzonego stanu epidemii na bieżąco prowadziła nadzór nad jakością wody do spożycia w nadzorowanych wodociągach.

1.5. Stan sanitarny żywności, żywienia, przedmiotów użytku i kosmetyków

Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad warunkami produkcji, przechowywania, sprzedaży i transportu środków spożywczych, ocenia sposób żywienia w zakładach żywienia zbiorowego, oraz zajmuje się warunkami produkcji i jakością w aspekcie zdrowotnym, materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością i produktów kosmetycznych.

W świetle obowiązujących regulacji prawnych, to producent żywności ponosi pełną odpowiedzialność za bezpieczeństwo zdrowotne produkowanych i wprowadzanych do obrotu artykułów spożywczych. Prawo żywnościowe stanowi, że żywność niebezpieczna nie może być wprowadzana do obrotu, co zostało jednoznacznie określone w rozporządzeniu Parlamentu Europejskiego i Rady Nr 178/2002 z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołującym Europejski Urząd ds. bezpieczeństwa żywności oraz ustanawiającym procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności.

Działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej podejmowane w ramach urzędowej kontroli żywności mają zapewnić stałe monitorowanie jej bezpieczeństwa i jednocześnie zapobiegać potencjalnym zagrożeniom dla zdrowia konsumentów.

W celu zapewnienia skutecznego działania w zakresie nadzoru nad bezpieczeństwem żywności, urzędowe kontrole żywności przeprowadzane były zgodnie z kompetencjami określonymi w ustawie z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia, ustawie z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej oraz w oparciu o rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625 z dnia 15 marca 2017 r. w sprawie kontroli urzędowych i innych czynności urzędowych przeprowadzanych w celu zapewnienia stosowania prawa żywnościowego i paszowego oraz zasad dotyczących zdrowia i dobrostanu zwierząt, zdrowia roślin i środków ochrony roślin.

Sposób przeprowadzania kontroli prowadzony był w oparciu o procedury kontroli opracowane i wprowadzone do stosowania zarządzeniami Głównego Inspektora Sanitarnego Nr 104/2017 w sprawie procedur przeprowadzania urzędowej kontroli żywności oraz materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu żywnością oraz kosmetykami.

W 2020 r. Kontrole obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku, pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Otwocku prowadzili zgodnie z podziałem administracyjnym terenu. Nadzorem objęto 1476 obiektów, gdzie przeprowadzono 178 kontroli sanitarnych, 172 to kontrole w obiektach żywności, żywienia i przedmiotów użytku, 6 w zakładach produkcji kosmetyków.

Z przeprowadzonych 172 kontroli:

- 26 to kontrole kompleksowe
- 58 to kontrole sprawdzające
- 60 to kontrole przeprowadzone w związku z wydaniem decyzji zatwierdzających zakłady
- 29 to kontrole tematyczne w tym, 1 w zakładzie gdzie pobierano próby środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie, 3 wspólnych kontroli z WIS w związku z wystąpieniem afrykańskiego pomoru świń AFS.
- W związku z sytuacją epidemiologiczną kraju przeprowadzono również 615 kontroli, w których odnoszono się do obostrzeń związanych ze stanem epidemii (prawidłowe noszenie maseczek i zachowanie odpowiedniego dystansu społecznego w zakładach, 2 zakłady produkcyjne, 5 mała gastronomia, 608 sklepy).

Rozpatrzono 48 interwencji w związku z uwagami mieszkańców dotyczącymi nieprawidłowości w obrocie lub produkcji środków spożywczych,

Wykaz grup obiektów na przestrzeni kilku lat przedstawia tabela 1

Zakłady produkcji obrotu żywnością, wyrobami do kontaktów z żywnością i kosmetykami

Lp.	Grupa obiektów	Rok 2015	Rok 2016	Rok 2017	Rok 2018	Rok 2019	Rok 2020
1.	Zakłady produkcji żywności	234	242	250	259	283	306
2.	Zakłady obrotu żywnością	702	695	670	654	658	682
3.	Zakłady żywienia zbiorowego otwartego	184	183	175	170	173	177
4.	Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego	149	150	175	172	171	197
5.	Obiekty ruchome i tymczasowe, w tym środki transportu	45	71	70	75	80	86
6.	Zakłady produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	18	19	19	19	19	19
7.	Zakłady obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	2	3	3	6	6	9
8.	Zakłady produkujące kosmetyki	7	8	8	8	10	10
9.	Zakłady obrotu kosmetykami	1	1	1	1	1	1
10.	Razem	1342	1372	1371	1364	1401	1487

Źródło: Opracowanie własne.

W 2020 roku na terenie powiatu otwockiego ewidencjonowano więcej niż w 2019 r. zakładów produkujących i wprowadzających żywność do obrotu, zakładów obrotu żywnością,

zakładów żywienia zbiorowego otwartego i zamkniętego, obiektów ruchomych i tymczasowych w tym środków transportu. Ilość zakładów produkujących materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością oraz produkujących kosmetyki nie zmieniła się.

Stan sanitarny w nadzorowanych obiektach PPIS ocenia zgodnie z jednolitymi procedurami urzędowej kontroli żywności, materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz produktów kosmetycznych, uwzględniającymi przepisy w zakresie wymagań higieniczno-sanitarnych.

Zgodnie z ustaleniami zawartymi w porozumieniu podpisanym przez Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Otwocku (PPIS) i Powiatowego Lekarza Weterynarii w Otwocku (PLW) w 4 wytypowanych zakładach przeprowadzano przynajmniej raz w roku wspólne kontrole (akcyjne i tematyczne), w 2020 r. przeprowadzono wspólną kontrolę w wytwórni lodów. Podejmowano działania kontrolne w związku ze wzmocnieniem działań związanych ze zwalczaniem Afrykańskiego Pomoru Świń ASF – przeprowadzono kontrole punktów sprzedaży mięsa i wyrobów mięsnych na targowisku w Otwocku, podczas których ustalano źródło pochodzenia mięsa, wyrobów mięsnych, sprawdzano dokumentację dotyczącą identyfikowalności. Prowadząc własne kontrole, w przypadku stwierdzenia naruszenia przepisów dotyczących nieprawidłowej jakości wprowadzanych do obrotu środków spożywczych pochodzenia zwierzęcego, PPIS przekazuje informacje właściwym miejscowo organom Inspekcji Weterynaryjnej.

W ramach porozumienia o współdziałaniu Państwowej Inspekcji Sanitarnej, Państwowej Inspekcji Ochrony Roślin i Nasiennictwa oraz Inspekcji Ochrony Środowiska w zakresie zapewnienia bezpieczeństwa produkcji pierwotnej żywności pochodzenia roślinnego przeprowadzono wspólnie cztery kontrole w gospodarstwach ogrodniczych.

W związku z sytuacją epidemiologiczną kraju zamierzenia na 2020 r. rok nie zostały zrealizowane zgodnie harmonogramem, od marca pracownicy Sekcji Żywności, Żywienia, Przedmiotów Użytku i Kosmetyków przeprowadzali tylko kontrole interwencyjne.

Kontrola obiektów produkcji i obrotu żywności, przedmiotami użytku oraz kosmetykami.

Lp.	Wyszczególnienie	Rok					
		2015	2016	2017	2018	2019	2020
1.	Liczba skontrolowanych obiektów produkcji i obrotu żywnością, materiałami do kontaktu z żywnością	398	524	437	487	384	114
2.	Liczba skontrolowanych obiektów produkcji i obrotu kosmetykami	5	5	5	5	6	2
3.	Liczba przeprowadzonych kontroli	639	874	780	742	540	173
4.	Liczba decyzji merytorycznych	265	274	276	248	230	109
	w tym unieruchamiających	0	1	1	1	2	0
5.	Liczba wydanych decyzji kosztowych	543	726	600	642	307	129
6.	Liczba wysłanych wniosków o ukaranie	8	18	16	17	9	4

Źródło: Opracowanie własne.

W wyniku kontroli w 2020 roku wydano mniej niż w 2019 roku decyzji merytorycznych (w 2019 r. – 230, 2020 r. – 109). Wydano 9 decyzji administracyjnych, 5 na poprawę stanu technicznego w zakładach oraz 4 decyzje, na wstrzymanie wprowadzania do obrotu suplementów diety do czasu uzyskania opinii Urzędu Rejestracji Produktów Leczniczych Wyrobów Medycznych i Produktów Biobójczych. Wystawiono również 129 decyzji kosztowych, oraz 109 innych decyzji tj; (60 decyzji zatwierdzających, 16 decyzji wykreślających, 19 decyzji wygaszających, 5 decyzji zmieniających decyzję) . Nałożono 13 mandatów karnych na kwotę 3200 zł. Wystawiono 3 tytuły wykonawcze oraz 15 postanowienia w tym 9 postanowień o nałożeniu grzywny i 6 postanowień o umorzeniu postępowania. Do badań pobrano 214 prób środków spożywczych, żadna nie była zakwestionowana.

Wyniki kontroli zakładów produkcji i obrotu żywności

Lp.	Wyszczególnienie	Rok 2015	Rok 2016	Rok 2017	Rok 2018	Rok 2019	Rok 2020
1.	Liczba skontrolowanych obiektów	403	529	442	492	390	116
2.	Liczba obiektów nieodpowiadających wymaganiom	1	2	2	2	3	0
3.	Udział obiektów nieodpowiadających wymaganiom	0,25%	0,38%	0,45%	0,41%	0,77%	0,00%
4.	Liczba nałożonych mandatów karnych w roku	52	115	89	91	68	13
5.	Nałożone mandaty karne w złotych w roku	15100	31500	23200	23700	17900	3200
6.	Udział nałożonych mandatów w przeprowadzonych kontrolach	12,9%	21,7%	20,1%	18,5%	17,4%	11,2%
7.	Średnia wysokość mandatu w roku w złotych	290,4	273,9	260,7	260,4	263,2	246,2
8.	Ilość pobranych prób	266	287	268	270	295	214
9.	Ilość zakwestionowanych prób	0	3	1	0	6	0
10.	Udział zakwestionowanych próbek żywności	0,0%	1,0%	0,4%	0,0%	2,0%	0,0%

Źródło: Opracowanie własne.

Stan techniczny pomieszczeń niektórych zakładów produkcyjnych był nadal niezadowolający. Największe zastrzeżenia budziły te obiekty, które funkcjonują w kilkudziesięcioletnich budynkach zaadaptowanych w celu prowadzenia produkcji spożywczej. Ściany wymagały malowania, posadzki naprawy lub wymiany. Dlatego też większość wydanych decyzji podobnie jak w latach ubiegłych dotyczyła konieczności przeprowadzenia prac remontowych.

Na podstawie cząstkowych danych z 2020 r. nie można porównywać danych z innymi latami ponieważ są to liczby niemiarodajne, tylko liczba pobranych prób była większa niż zaplanowana na początku roku. W związku z interwencją która wpłynęła do PSSE, pobrano do oceny znakowania 4 próby tłuszczów roślinnych, żadna z pobranych prób nie była kwestionowana. W 2019 r. zakwestionowane próby stanowiły 2% a 2020 r. 0% ogólnie pobranych.

Za stwierdzone podczas kontroli uchybienia higieniczno-sanitarne nałożono 13 mandatów karnych na kwotę 3300zł

Udział nałożonych mandatów karnych w stosunku do liczby przeprowadzonych kontroli wynosił 11,2%, natomiast w 2019 r. był większy i wynosił 17,4%. Średnia wartość mandatu w 2020 r. zmniejszyła się w porównaniu do 2019 r. i wynosiła 246 zł. (w 2019 r. – 263 zł.).

Mandaty karne nakładane były głównie za następujące uchybienia:

- 1) brak czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu,
- 2) brudno utrzymane pomieszczenia produkcyjne oraz socjalno-sanitarne,
- 3) brudna powierzchnia maszyn, urządzeń i sprzętu, wyposażenia meblowego oraz sprzętu i wyposażenia mających kontakt z żywnością,
- 4) brak segregacji przy przechowywaniu odzieży wierzchniej i ochronnej,
- 5) niewłaściwa higiena osobista personelu (brak prawidłowej odzieży ochronnej, brak zabezpieczenia włosów),
- 6) brak orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu,
- 7) brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk,
- 8) nieprawidłowo przechowywany sprzęt produkcyjny, elementy maszyn, naczynia kuchenne i stołowe – narażone na zanieczyszczenia,
- 9) nieprawidłowo przechowywane artykuły spożywcze, narażone na wtórne zanieczyszczenia (brak prawidłowej segregacji surowców, półproduktów i wyrobów gotowych, nieopakowane środki spożywcze przechowywane w otwartych pojemnikach, niezabezpieczone przed zanieczyszczeniami),
- 10) brak zachowanej ciągłości łańcucha chłodniczego – artykuły spożywcze wymagające przechowywania w obniżonej temperaturze ekspozowane poza urządzeniami chłodniczymi,
- 11) w sprzedaży artykuły spożywcze po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości,
- 12) brak prowadzonej identyfikowalności dostawców środków spożywczych,
- 13) brak wdrażania w zakładach zasad GHP/GMP/HACCP.

W 2020 roku w 4 przypadkach występowało z wnioskami do Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o nałożenie kary pieniężnej, w dwóch w związku z prowadzeniem działalności bez uzyskania decyzji zatwierdzającej Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego, niewłaściwe oznakowanie suplementów diety oraz

umieszczanie na stronach internetowych oświadczeń zdrowotnych które są nie dozwolone zgodnie z w Rozporządzeniem Komisji (UE) NR 432/2012 ustanawiające wykaz dopuszczalnych oświadczeń zdrowotnych dotyczących żywności, innych niż oświadczenia odnoszące się do zmniejszenia ryzyka choroby oraz rozwoju i zdrowia dzieci.

W przypadkach tych PPIS skierował do Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie wnioski o nałożenie kary pieniężnej na podstawie art. 103 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.

Na koniec roku z wdrożonymi zasadami GHP/GMP było **1176** zakładów, natomiast system HACCP wprowadziło **20** zakładów

Systematycznie zwiększa się liczba zakładów stosujących zasady Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) i System Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli (HACCP).

Zestawienie danych przedstawia tabela 4.

Zakłady z wdrożonymi zasadami GHP/GMP i HACCP

Lp.	Wyszczególnienie	Rok 2015	Rok 2016	Rok 2017	Rok 2018	Rok 2019	Rok 2020
1.	Liczba zakładów z wdrożonymi zasadami GHP/GMP	1029	1079	1086	1098	1120	1176
2.	Liczba zakładów z wdrożonymi zasadami HACCP	12	14	16	17	18	20

Źródło: Opracowanie własne.

W dużych zakładach produkcyjnych, zgodnie zasadami HACCP powołane są zespoły które zajmują się tylko czuwaniem nad bezpieczeństwem wyrobu końcowego, gorzej wygląda sytuacja gdzie obsada kadrowa jest mała i nie ma wyznaczonego koordynatora który zajmuje się tylko systemem jakości. Zauważalne jednak jest zjawisko wzrostu świadomości u przedsiębiorców, którzy większy nacisk skierowali na wdrażanie systemów (GMP), (GHP), (HACCP), (BRC) itp., w tych zakładach przez wiele lat nie notowano wystawiania decyzji zamykających.

Nadal wiele zakładów kontynuowało prace modernizacyjne zmierzające do poprawy warunków higieniczno-sanitarnych, kilkadziesiąt w ostatnim roku wdrożyło zasady GHP/GMP/HACCP, pozostałe są w trakcie wdrażania wewnętrznej kontroli jakości zdrowotnej żywności.

W dalszym ciągu zauważa się, że stan sanitarno-higieniczny obiektów żywności i żywienia, funkcjonujących na nadzorowanym terenie jest zróżnicowany. Na terenie powiatu działają zarówno obiekty nowoczesne np. duże zakłady produkcyjne, obiekty żywienia

zbiorowego, markety, kuchnie w szkołach i nowo otwierających się domach opieki dla osób starszych, jak i stare, mieszczące się w małych obiektach, które pozbawione są możliwości rozbudowy i modernizacji.

W wielu zakładach żywnościowo – żywnościowych stan sanitarny ulega systematycznej poprawie, dzięki coraz większej świadomości przedsiębiorców w zakresie obowiązujących wymagań oraz wdrażaniu i stosowaniu zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP), a także wprowadzaniu systemu HACCP to jest Systemu Analizy Zagrożeń i Krytycznych Punktów Kontroli.

Na podstawie przeprowadzonej analizy dokumentacji z kontroli sanitarnych za rok 2020, można stwierdzić, że większość uchybień stwierdzanych podczas kontroli, wynika z nieświadomości pracowników zatrudnionych w sektorze spożywczym, w tym z brakiem szkoleń, które winni zapewnić przedsiębiorcy i brakiem wdrożenia systemu HACCP oraz zasad dobrej praktyki higienicznej i produkcyjnej. Analiza nieprawidłowości i niezgodności w zakładach produkujących środki spożywcze pozwala stwierdzić, że w pełni wymagania prawa żywnościowego spełniają duże firmy, ukierunkowane na jakość produktu i zadowolenie klienta, wdrażające systemy jakości w każdym obszarze działalności.

W związku z nieprawidłowościami stwierdzanymi podczas prowadzenia bieżącego nadzoru sanitarnego wydawano decyzje administracyjne nakazujące ich usunięcie. Za nieprawidłowy bieżący stan sanitarny nakładano mandaty karne, natomiast w celu poprawy złego stanu technicznego, wydawano decyzje administracyjne nakazujące usunięcie uchybień.

Na podstawie analizy wyników kontroli dotyczących zakładów żywnościowo – żywnościowych można wnioskować, że stan sanitarny zakładów nie odbiega znacząco od stanu w poprzednich latach. Stan sanitarny tych obiektów ulega systematycznej poprawie. Świadczy to o coraz większej świadomości przedsiębiorców i podjętych działań w celu poprawy stanu higieniczno-sanitarnego, a także wdrażaniu i stosowaniu zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz wprowadzaniu systemu HACCP. Ogółem w zakładach wzrosła liczba obiektów z wdrożonymi zasadami GHP i GMP oraz zasadami systemu HACCP. Przedsiębiorcy w ramach wewnętrznej kontroli często sami decydują się na modernizację pomieszczeń, a tym samym poprawę stanu technicznego obiektów.

W celu zapewnienia właściwego poziomu bezpieczeństwa zdrowotnego żywności będzie kontynuowany nadzór sanitarny szczególnie w obszarach, w których w dalszym ciągu stwierdza się nieprawidłowości takie jak: brak wdrażanych i skutecznych systemów kontroli wewnętrznej, brak prawidłowego znakowania wyrobów, brak identyfikowalności surowców i produktów, wprowadzanie do obrotu środków spożywczych niewłaściwej jakości, brak

zachowania łańcucha chłodniczego, nieprawidłowe procesy mycia i dezynfekcji. Konieczna jest także kontynuacja uzupełniania wiadomości oraz stały instruktaż prowadzony w czasie kontroli sanitarnych. Bardzo ważnym elementem jest współpraca producentów z przedstawicielami Państwowej Inspekcji Sanitarnej w rozwiązywaniu problemów, co bardzo często jest czynnikiem pomagającym i mobilizującym do poprawy stanu sanitarnego obiektów i polepszenia jakości produkowanej żywności.

W celu prawidłowego wykonywania zadań, mając na uwadze zmieniający się porządek prawny oraz funkcjonowanie w systemie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w zintegrowanych strukturach Unii Europejskiej, konieczne jest ciągle doskonalenie wiedzy pracowników, poprzez udział w szkoleniach wewnętrznych i zewnętrznych. Ponadto, w trosce o „zdrowie publiczne”, niezbędne jest kontynuowanie działań edukacyjnych prowadzących do wzrostu świadomości społeczeństwa w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia, a także upowszechniania wiedzy nt. racjonalnego żywienia i zdrowego trybu życia.

1.6. Obiekty produkcji i obrotu żywnością

1.6.1. Wytwórnice lodów

Produkcja lodów w 2020 r. prowadzona była w pięciu obiektach:

- 1 w Wiązownie
- 2 w Karczewie,
- 2 w Józefowie,
- 1 w Wiązownie,
- 1 w Celestynowie,

Na terenie powiatu otwockiego zlokalizowane są dwa duże zakłady produkcyjne, działające cały rok tj: Lodziarnie Firmowe Sp.z o.o S.K.A. w Wiązownie (produkcja na bazie śmietany) oraz Wytwórnia lodów „Hela Prima” w Karczewie, (prowadzone było postępowanie na poprawę stanu technicznego).

Pozostałe zakłady działają przeważnie w sezonie letnim, produkcja oparta jest na bazie półproduktów, tj. past lub sypkich koncentratów rozpuszczonych w wodzie lub mleku UHO. Lody tradycyjne sezonowo produkowane są tylko w wytwórni „Babcia Hela” w Józefowie na bazie jaj i mleka.

We wszystkich zakładach wdrożone zostały zasady GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. Pobrano 20 próbek lodów, podobnie jak w poprzednich latach żadna nie była kwestionowana.

1.6.2. Automaty do lodów

Sezonowa produkcja lodów tak jak w zeszłym roku prowadzona była w 7 zakładach:

- 5 w Otwocku,
- 1 w Karczewie,
- 1 w Celestynowie

Lody sporządzane są z koncentratów sypkich służących do przygotowywania mieszanek, wytwórnice nie były kontrolowane.

1.6.3. Wytwórnice Mieszanin Tłuszczów Zwierzęcych z Roślinnymi

Zakład Bunge Polska Sp. z o. o Karczew ul. Jagodne, w tym roku kontrolowany był trzy razy w związku z interwencją jaka wpłynęła i dotyczyła oświadczeń jakie umieszczone są na etykietach produktów. Pobrano 4 próby w celu oceny znakowania w związku z toczącym się postępowaniem – postępowanie zostało umorzone. Zakład jest w pełni zautomatyzowany,



posiada pięć linii produkcyjny, własne laboratorium, każda partia produktu gotowego jest badana.

1.6.4. Piekarnie

W tej grupie obiektów ewidencjonowano 9 zakładów. Zakład Piekarski „Oskroba” w Człękówce jest zakładem w pełni zautomatyzowanym posiada 5 linii produkcyjnych. Zamontowane są tam clin-roomy, dzięki czemu pieczywo wychodzące z pieca pakowane jest w sterylnej atmosferze. Pozostałe zakłady to długo istniejące rzemieślnicze wytwórnie rodzinne o małej mocy produkcyjnej. Działają w budynkach wymagających remontów. Wyroby sprzedawane są na terenie powiatu otwockiego i powiatów ościennych.



W 2020 r. przeprowadzono 4 kontrole, na zły stan sanitarno -techniczny wydano jedną decyzję administracyjną, przedsiębiorcę również ukarano mandatem karnym w wysokości 300 zł.

W zakresie bieżącego stanu czystości i porządku w zakładzie stwierdzono uchybienia: niestarannie umyte pojemniki transportowe, brudne ściany, sufity, zniszczone posadzki, brudno utrzymany sprzęt produkcyjny, brudne maszyny, urządzenia, powierzchnie wykorzystywane do produkcji, brak czystości i porządku w pomieszczeniach produkcyjnych i socjalno-sanitarnym.

1.6.5. Ciastkarnie

W 2020 roku w Otwocku powstała mała cukiernia produkująca swoje wyroby na bazie surowców prozdrowotnych, obecnie działa 16 zakładów.



W 2020 r. jeden przedsiębiorca ukarany został mandatem karnym w wysokości 100 zł.

Pobrano 35 próbek wyrobów gotowych, żadna nie były kwestionowane.

1.6.6. Przetwórnice owocowo-warzywne

Liczba zakładów objętych nadzorem wynosi 14, tyle co w zeszłym roku. Do tej grupy zaliczamy; 3 zakłady produkują ogórki i kapustę kwaszoną z własnych płodów rolnych, w zakładach pracują członkowie rodzin tak jak w tłoczni soków z owoców i warzyw w Szymanowicach. Zakład „Wimar” w Radwanowie Szlacheckim zajmuje się mrożeniem

owoców miękkich. Zakład „Przetwórstwo Warzyw i Owoców w Warszawicach” produkuje kwaszoną kapustę i ogórki oraz buraczki które są szatkowane, wszystkie warzywa pakowane są próżniowo i dostarczane do sieci handlowych. 9 zakładów zajmuje się sortowaniem i sprzedażą owoców i warzyw.

1.6.7. Zakłady garmażeryjne

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny Otwocku w roku 2020 nadzorował 11 wytwórni garmażeryjnych. Zatwierdzono zakład garmażeryjny „Hania Gotuje” w Otwocku, gdzie pracuje tylko właścicielka.



Na terenie powiatu otwockiego działa również zakład „KOTWICA” który produkuje na rynek krajowy i jest pod nadzorem WIS i PIS. Do badań pobrano 6 prób, żadna nie kwestionowana.

1.6.8. Wytwórnie makaronów

Pod nadzorem są dwa zakłady P.P.H. „TABIT” Sp.z o.o w Wiązownie oraz nowopowstały „FIOR FOODS” s.c. w Sobiekursku. W zakładach makaron produkowany jest z jajek (Tabit) oraz pulpy jajecznej(„Fior Foods „)zakład ten produkuje makaron w postaci mrożonej, pakowany po 2kg, przeznaczony dla branży gastronomicznej.

1.6.9. Wytwórnie wyrobów cukierniczych

Ilość zakładów nie uległa zmianie. W 2020 r. pod nadzorem znajdowało się 6 zakładów produkujących wyroby cukiernicze. Zakład „Esta” w Rudzienku produkuje kruche ciastka i cukierki oblane czekoladą. Zakłady „CHOCOYOCO” i „CHOCOMOCO” w Wiązownie zajmują się produkcją czekolady i cukierków czekoladowych. Zakład „Nikomag” w Józefowie produkuje cukierki reklamowe. Wytwórnia „Stan Food” produkuje francuskie ciasto mrożone. W roku 2020 r. zakłady nie były kontrolowane.

1.6.10. Wytwórnie suplementów diety

W 2020 r. pod nadzorem znajdowały się 2 wytwórnie suplementów diety, zakład „Medicaline” zajmuje się produkcją, konfekcjonowaniem, blistrowaniem oraz rozlewaniem suplementów diety. Zakład „Gemi” w Karczewie produkuje pod własną marką jeden syrop, jego działalność polegała na wytwarzaniu suplementów dla innych podmiotów. W Firmie „Merdicaline” przeprowadzono 5 kontroli i wydano 3 decyzje administracyjne dotyczące wstrzymania wprowadzania do obrotu suplementów diety pn.: Naturalny Beta Karoten 15 mg, Aliness Witamina D3 4000 j.m. Forte Oil, Aliness Witamina B12 900 µg do czasu zakończenia

postępowania GIS. Wystosowano pisma do GIS o udzielenie informacji odnośnie aktualnego statusu 28 suplementów diety firmy Medicaline Ostrówiec 150.

Inne wytwórnie żywności – Było 213 jest 233 powstał zakład produkcji wina owocowego „DiWine” w Wiązownie, obiekt odebrany został zgodnie z zaopiniowanym projektem, W 2020 r. przeprowadzono kontrole w 11 zakładach, w 1 stwierdzono uchybienia dotyczące prowadzenia działalności niezgodnie z zakresem wydanej decyzji. W związku z powyższym wystąpiono z wnioskiem do MPWIS w Warszawie o nałożenie na przedsiębiorcę kary pieniężnej.

W 2020 r. decyzję zatwierdzającą uzyskały 3 zakłady, natomiast 19 zostały wpisane do rejestru jako producenci płodów rolnych.

Do grupy innych wytwórni żywności zaliczono zakłady konfekcjonujące środki spożywcze: owoce, nasiona i suszone, oleje, produkty zbożowe i inne środki spożywcze, punkt wypalania kawy, wytwórnie kanapek, mieszanie kremów alkoholowych, a także 17 gospodarstw rolnych wytwarzających płody rolne w ramach produkcji pierwotnej.

Spośród 220 zarejestrowanych producentów produkcji pierwotnej, uprawę warzyw liściastych prowadzi 12 gospodarstw, 140 posiada sady, 30 szklarnie do produkcji pomidorów a 3 do produkcji ogórków, 13 uprawia zboże, w 22 gospodarstwach występują uprawy owoców miękkich.

W 2020 r. przeprowadzono kontrolę w 3 gospodarstwach rolnych, w których odbywała się produkcja pomidorów w tym w 2 gospodarstwie wspólnie z Wojewódzką Inspekcją Ochrony Roślin i Nasiennictwa i jedna kontrola z Inspekcją Ochrony Środowiska

W zakładach tych nie stwierdzono nieprawidłowości. Podczas kontroli udzielano instruktażu w zakresie zapewnienia prawidłowych warunków sanitarno–higienicznych przy prowadzonych uprawach.

1.6.11. Sklepy spożywcze

W 2020 r. pod nadzorem PPIS znajdowały się 490 sklepy. Ilość ta wzrosła w porównaniu z rokiem 2019, gdzie zarejestrowanych było 480



sklepów. W 2020 r. wydano 30 decyzji zatwierdzających do prowadzenia działalności, w dwudziestu obiektach zmienił się przedsiębiorca prowadzący



działalność. Na terenie powiatu otwockiego obrót detaliczny artykułów spożywczych prowadzi 13 głównych sieci handlowych – wykaz zawiera tabela 5.

Sieci handlowe

Lp.	Firma	Adres siedziby	Liczba obiektów			
			sklepy	supermarkety	hipermarkety	razem
1.	API Market	05-200 Wołomin ul. Kościelna 3		1	1	2
2.	Carrefour Polska Sp. z o.o.	03-734 Warszawa ul. Targowa 72,		1		1
3.	Lidl Polska Sklepy Spożywcze Sp. z o.o. Sp. k.	62-080 Tarnowo Podgórne Jankowice ul. Poznańska 48		1		1
4.	TESCO Polska Sp. z o.o.	30-347 Kraków ul. Kapelanka 56		1		1
5.	Jeronimo Martins Dystrybucja S.A	62-025 Kostrzyn ul. Żniwna 5	4	3		7
6.	DINO	63-700 Krotoszyn ul. Ostrowska 127	1			1
7.	Top Market	05-400 Otwock ul. Warsztatowa2	5	2		7
8.	Piotr i Paweł	73-108 Kobylanka Motaniec 30	1			1
9.	Kulfon	05-340 Kołbiel, ul. 1 Maja	3			3
10.	Delikatesy Maja	05-320 Mrozy, ul. Pokoju 7/1				
11.	Lewiatan	87-800 Włocławek, ul. J. Kilińskiego 10	2			2
12.	Stokrotka	20-209 Lublin, ul. Projektowa 1	1			1
13.	Livio	44-335 Jastrzębie Zdrój, ul. Pszczyńska 186	3			3

Zródło: Opracowanie własne.

Stan techniczny większych obiektów, w których na bieżąco prowadzone są prace modernizacyjne oraz stosunkowo niedawno uruchomionych nie budził zastrzeżeń. Natomiast zaobserwowano pogorszenie się warunków sanitarno-higienicznych w starych obiektach

W mniejszych sklepach stwierdzano nadal następujące nieprawidłowości: zniszczone posadzki, ściany wymagające malowania, zniszczone powierzchnie urządzeń chłodniczych, powierzchnie kontaktujące się z żywnością, brak wdrożonych zasad GHP i HACCP.

W dalszym ciągu, chociaż w mniejszej liczbie przypadków, stwierdzano: brak segregacji artykułów spożywczych, niehigieniczną sprzedaż nieopakowanych środków spożywczych, niewłaściwą temperaturę przetrzymywania produktów nietrwałych, w sprzedaży stwierdzano przeterminowane artykuły spożywcze lub bez prawidłowej identyfikacji, stwierdzano także nieprawidłowy stan „cenówek”, które wbijane były bezpośrednio w artykuły spożywcze. W kilku obiektach stwierdzono brak widocznej informacji dla klientów dotyczącej obecności w produktach substancji alergennych.

Wyeliminowanie tego typu nieprawidłowości wymaga kontynuowania działań kontrolnych w kolejnych latach.

Pobrano do badań 214 prób wszystkie spełniały wymagania.

W 2020 r. podejmowano działania w związku z powiadomieniami w ramach systemu RASFF. W 2020 r. do PSSE w Otwocku wpłynęło 67 powiadomień w ramach **Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności (Rapid Alert System for Food and Feed)**, w tym 39 powiadomień zakwalifikowanych jako alarmowe, 28 jako powiadomienia informacyjne. Wśród wszystkich zarejestrowanych powiadomień RASFF 65 dotyczyło środków spożywczych, z czego 30 dotyczyło produktów pochodzenia zwierzęcego. Ponadto wpłynęły 2 notyfikacje dotyczące materiałów do kontaktu z żywnością.

W 2020 r. podejmowano w tej grupie działania w ramach 2 pisemnych interwencji konsumentów, jedną uznano za zasadną.

Dotyczyła ona nieprawidłowości w zakresie niewłaściwego przechowywania artykułów spożywczych, braku rozdzielności przy sprzedaży, wystawiono mandat na 100 zł.

Za rozpoczęcie działalności bez decyzji zatwierdzającej wystawiono dwa wnioski o ukaranie do WSSE w Warszawie.

1.6.12. Kioski spożywcze na targowiskach, obiekty ruchome i tymczasowe

W 2020 r. ewidencjonowano 22 kioski, w tym w jednym kiosku sprzedawane są ryby. 16 obiektów zlokalizowanych jest na targowisku w Otwocku, 4 na targowisku w Kołbieli i 1 na targowisku w Celestynowie. więcej niż w 2018 r.. Wspólnie z Inspekcją Weterynaryjną przeprowadzono 6 kontroli, stwierdzono uchybienia sanitarno-higieniczne za które nałożono 2 mandaty karne w wysokości 200 zł.: brak rozdzielności przy sprzedaży mięsa i wędlin, brak zachowania ciągłości łańcucha chłodniczego, brudne urządzenia chłodnicze a w nich przechowywana żywność, brudne ściany w pomieszczeniach kiosków, brudne podłogi, brak wprowadzonych zasad GHP .

W 2020 r. ewidencjonowano 102, wpisano do rejestru 15 podmiotów handlu bezpośredniego, wydano dwie decyzje zatwierdzające na sprzedaż lodów w Otwocku.

1.6.13. Magazyny hurtowe

W 2020 r. pod nadzorem PPIS znajdowało się 68 magazynów hurtowych – o 4 obiekty więcej niż w roku ubiegłym. PPIS wydał 1 decyzję zatwierdzającą do prowadzenia działalności. Przeprowadzono 4 kontrole, w związku ze złym oznakowaniem środka spożywczego który był konfekcjonowany w zakładzie, wysłano jeden wniosek na ukaranie.

1.6.14. Zakłady żywienia zbiorowego otwarte, zakłady małej gastronomii

W 2020 roku PPIS nadzorował 177 zakładów, w tym 87 małej gastronomii. W 2020 r. wydano 14 decyzji zatwierdzających w nowouruchomionych obiektach, w tym 7 w obiektach małej gastronomii.

Tę grupę obiektów cechuje duża różnorodność pod względem zakresu prowadzonej działalności, wielkości pomieszczeń, poziomu wyposażenia, jakości świadczonych usług, od zakładów produkujących



szeroki asortyment posiłków w pełnym zakresie do niewielkich punktów gastronomicznych oferujących dania typu Fast food z gotowych produktów. Można wyodrębnić w tej grupie zakładów obiekty nowe, zbudowane od podstaw z przeznaczeniem do takiej działalności oraz obiekty w istniejących budynkach, często „starych”, poddanych adaptacji.

Stwierdzone niezgodności wynikały z braku czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu: brudne ściany, sufity, brudne, niedomyte podłogi, brudne glazury, brudny, niedomyty sprzęt meblowy, brudny sprzęt pomocniczy, brak czystości i porządku w pomieszczeniu szatni, brudno utrzymane pojemniki na odpady, brudno utrzymane toalety dla pracowników, brudno utrzymany sprzęt porządkowy.

W tej grupie obiektów wydano 1 decyzję administracyjną.

W zakładach kontrolowano:

- 1) jakość zdrowotną oraz pochodzenie surowców,
- 2) funkcjonowanie systemu identyfikowalności żywności tzw. traceability.
- 3) warunki przechowywania surowców, półfabrykatów i gotowych posiłków,
- 4) prawidłowość procesów technologicznych, poszczególnych etapów procesu produkcyjnego,
- 5) prawidłowość prowadzenia procesów mycia i dezynfekcji,
- 6) funkcjonalność pomieszczeń z uwzględnieniem stref krzyżowania się dróg „czystych” i „brudnych”,
- 7) sposób gromadzenia i usuwania odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych,

- 8) Informowanie konsumentów o substancjach alergicznych znajdujących się w oferowanych produktach,
- 9) Prawidłowość dokumentowania przestrzegania zasad GHP/GMP,
- 10) wdrożenie i utrzymywanie systemu HACCP,
- 11) procedury zabezpieczania i wycofywania z obrotu partii żywności nieodpowiadającej wymaganiom jakości zdrowotnej.

Pozytywnie można ocenić nowe zakłady, działające w nowo powstałych obiektach lub przystosowanych na ten cel zgodnie z obowiązującymi wymogami, prowadzące kontrolę wewnętrzną. Zasady dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej wdrożone zostały w 177 obiektach.

Za uchybienia sanitarno–porządkowe nałożono w 2020 r. mandatów karnych na kwotę 1700zł

1.6.15. Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte

Podobnie jak w latach ubiegłych pozytywnie można ocenić stan czystości i porządku w blokach żywienia szpitali, szkołach i przedszkolach. Personel przestrzega zasad higieny, pomimo że w niektórych obiektach są jeszcze stosunkowo trudne warunki lokalowe. Jednak w zakładach tych stan ulega ciągłej poprawie, podlegają modernizacji istniejące zakłady oraz powstają nowe obiekty.

Na przestrzeni ostatnich kilku lat obserwuje się sukcesywne polepszenie warunków w tej grupie obiektów. Istotny wpływ na ta sytuację mają środki finansowe, które przekazywane są przez organy założycielskie na inwestycje w celu poprawienia warunków sanitarno–higienicznych i dostosowania zakładów do obowiązujących wymogów. Modernizacja większości placówek odbywa się często poprzez rozbudowę, co wymaga czasu i dużych nakładów finansowych. W większości przypadków zostało to ujęte w długoletnich planach finansowych poszczególnych gmin.

W wielu placówkach żywione są dzieci i młodzież, co powodowało, że szczególną uwagę zwracano na jakość posiłków z punktu widzenia zasad racjonalnego żywienia – oceniano jadłospisy. Najczęściej stwierdzane błędy żywieniowe to brak w posiłkach pełnowartościowego białka zwierzęcego, warzyw i owoców ze wszystkich grup.

W 2020 r. pod nadzorem PPIS znajdowały się 30 stołówek szkolnych prowadzących żywienie uczniów. Posiłki obiadowe przygotowywane są w 13 stołówkach szkolnych, w 17 obiektach wydawane są gotowe posiłki dostarczane w systemie cateringowym. We wszystkich zakładach są opracowane i wdrożone procedury GHP, GMP. W bieżącym roku

sprawozdawczym w związku z sytuacją epidemiologiczną kraju i tym że większość placówek była zamknięta, kontroli nie przeprowadzano.

Nadzorowane zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w 2020 r.

Lp.	Wyszczególnienie	Stołówki		
		szkolne	przedszkolne	
1.	liczba kontroli	7	0	
2.	liczba zakładów	w nadzorze	30	70
3.		gotujących z surowców	13	35
4.		z systemem cateringowym	17	35
5.		kontrolowane	0	3
6.		ukarane	0	0
7.		ze stwierdzonymi nieprawidłowościami	0	0
8.		z wdrożonymi zasadami GHP/GMP/HACCP	33	70
9.		z wdrożonymi zasadami HACCP	0	0
10.		% zakładów z wdrożonymi zasadami GHP/GMP	100%	100%
11.		% zakładów z wdrożonymi zasadami HACCP	0%	0%
12.		wartość wystawionych mandatów w złotych ogółem	0	0
13.	liczba wystawionych mandatów	0	0	
14.	liczba wystawionych wniosków o ukaranie do PWIS	0	0	

Źródło: Opracowanie własne.

W 2020 r. pod nadzorem znajdowało się 70 stołówek przedszkolnych prowadzących żywienie dzieci. W 35 zakładach produkcja odbywała się od surowca, w 25 placówkach posiłki dostarczane były w systemie cateringowym. W 70 zakładach są opracowane i wdrożone zasady GHP/GMP. W roku sprawozdawczym kontrolą objęto 3 placówki w tym w 1 przedszkolu przeprowadzono kontrolę kompleksową, w 1 placówce kontrolę interwencyjną. Na poprawę stanu technicznego wydano jedną decyzję administracyjną.

PPIS kontrolował także żywienie dzieci i młodzieży przebywających na półkoloniach, w ramach akcji letniej i zimowej. Żywienie dzieci i młodzieży przebywających na półkoloniach w 2020 r. skontrolowane zostało w 12 placówkach. W zakładach tych są opracowane i wdrożone procedury w zakresie dobrej praktyki higienicznej i dobrej praktyki produkcyjnej, we wszystkich zakładach wdrożono zasady GHP/GMP oparte o zasady systemu HACCP.

Szpitalne: Było 7 jest 12. Dwa szpitale zostały przekazane przez WSSE w Warszawie.

W 2020 r. przeprowadzono kontrolę przez WSSE w Warszawie w Powiatowym Centrum Zdrowia Sp. z o.o. w restrukturyzacji, 05-400 Otwock, ul. Batorego 44.

- **Szpital Euromedic Onkoterapia Sp. z o.o. w Otwocku ul. Borowa 14/18**, nie zawiesił działalności, ale nie przyjmuje pacjentów. Sprzęt diagnostyczny jest wykorzystywany przez szpital ECZ.
- **Mazowieckie Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruzlicy w Otwocku, ul. Reymonta 83/91** - posiłki tj. całodzienne wyżywienie dostarcza firma cateringowa Vendi Servis Sp. z o.o., prowadząca działalność w Łodzi, ul. Traktorowa 126. Każdy oddział szpitalny ma zapewnioną kuchenkę oddziałową z możliwością mycia i dezynfekcji naczyń stołowych.

- **Mazowieckie Centrum Neuropsychiatrii i Rehabilitacji Dzieci i Młodzieży w Zagórz** (**3 obiekty**) - posiłki tj. całodzienne wyżywienie dostarcza firma cateringowa "Super Buffet" Sp. z o.o., Karczew, ul. Armii Krajowej 80). Każdy oddział szpitalny ma zapewnioną kuchenkę oddziałową z możliwością mycia i dezynfekcji naczyń stołowych.
- **Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny im. Prof. Adama Grucy, Otwock ul. Konarskiego 13**, posiada własną kuchnię gdzie przygotowywane są posiłki na wszystkie oddziały szpitalne w tym na **oddział rehabilitacyjny** znajdujący się w innym budynku. Posiłki wraz z naczyniami stołowymi dostarczane wózkami, bezpośrednio z kuchni na oddziały. Mycie i dezynfekcja naczyń stołowych odbywa się w zmywalni.
- **Instytut Kardiologii w Józefowie** – całodzienne posiłki dostarczane są przez firmę cateringową w obiekcie wyznaczone są dwa pomieszczenia, do jednego dowożone są termoporty, w których są pojemniki jednorazowe z posiłkami, przez okienko podawcze wystawiane są posiłki i na tacach dostarczane do pacjenta.
- **Europejskie Centrum Zdrowia, Otwock, ul. Borowa 16/18** – całodzienne posiłki dostarczane są przez firmę cateringową Królikowscy Food Invest Sp. z o. o., Wiązowna, ul. Góry Warszawskie 57 w jednorazowych opakowaniach i termoportach.
- **Regionalny Ośrodek Hematologiczno-Onkologiczny** - zawieszona działalność;
- **Szpital SP ZOZ Specjalistyczny MSWiA, Otwock, ul. B. Prusa 1/3** – obiekt przekazany przez WSSE Warszawa, znajduje się w nim wydawalnia posiłków, których produkcja odbywa się w zatwierdzonej kuchni szpitalnej w Międzyleskim Szpitalu Specjalistycznym w Warszawie. Posiłki serwowane są na naczyniach stołowych wielokrotnego użytku z zachowaniem prawidłowego ich mycia i wyparzania.
- **Powiatowe Centrum Zdrowia Sp. z o.o. w restrukturyzacji , 05-400 Otwock, ul. Batorego 44**, posiada własną kuchnię, gdzie przygotowywane są posiłki na oddziały szpitalne. Posiłki wraz z naczyniami stołowymi dostarczane wózkami, bezpośrednio z kuchni na oddziały. Kuchenki oddziałowe posiadają zmywarki z funkcją wyparzania.

Domy Opieki Społecznej – Było 26 jest 30. 4 obiekty zostały przekazane przez WSSE w Warszawie: Dom Pomocy Społecznej „Wrzos”, Otwock, ul. Zagłoby 8, Dom Pomocy Społecznej, Anielin 1, 05-480 Karczew, Dom Pomocy Społecznej, Otwock, ul. M. Konopnickiej 17 oraz Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy, Józefów, ul. Sienkiewicza 28
Przeprowadzono 3 kontrole. Oceniono 2 jadłospisy jako zadowalające.

Stółki w żłobkach i domach małego dziecka – było 7 jest 7, w 2020 r. nie przeprowadzono kontroli.

1.6.16. Wytwórnice oraz miejsca obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością

PPIS sprawuje także nadzór nad bezpieczeństwem materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. W tej grupie obiektów ewidencjonowano: 19 wytwórni, 4 punkty obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 2 hurtownie i 7 obiektów obrotu detalicznego.

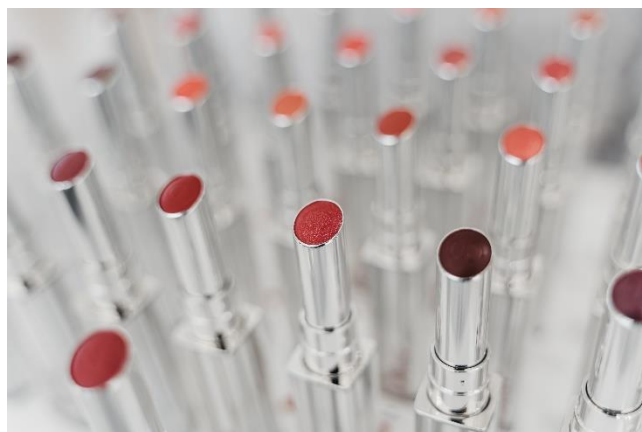
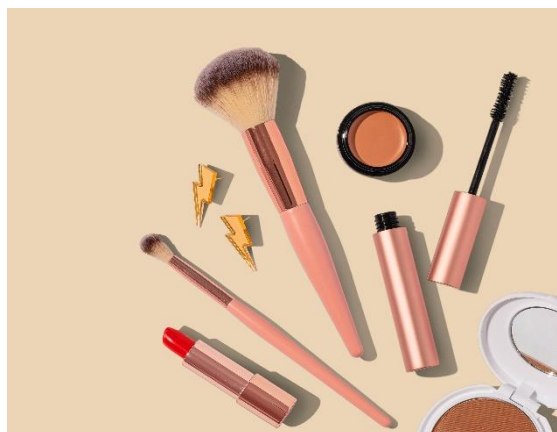


Zakłady posiadają opracowane i wdrożone zasady GHP/GMP oraz Zintegrowane Systemy Zarządzania Jakością. W tym roku w ww obiektach nie przeprowadzono kontroli.

W 2020 r. pobrano 2 próbek materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z wydzielonych stoisk miejsc obrotu detalicznego sprzedaży żywności – próby nie były kwestionowane.

1.6.17. Wytwórnice i obiekty obrotu kosmetykami

W 2020 r. ewidencjonowano 10 zakładów produkujących i konfekcjonujących kosmetyki, 1 punkt obrotu kosmetykami. W podanej grupie obiektów przeprowadzono kontrole w 3 zakładach produkujących konfekcjonujących kosmetyki.



1.7. Graniczna kontrola sanitarna

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w stosował jednolite procedury, w tym procedurę kontroli PK/NG/01 z dnia 9 czerwca 2014 r. „Procedura urzędowej kontroli spełnienia wymagań zdrowotnych przez żywność oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością objęte kontrolą graniczną”, a od dnia 14 grudnia 2019 r. procedurę kontroli PK/NG/01 „Procedura urzędowej kontroli spełnienia wymagań zdrowotnych przez żywność oraz materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością objęte kontrolą graniczną”.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku w 2020 r. wydał **59 świadectw** dotyczących eksportu.

Liczba firm eksportujących środki spożywcze, materiały i wyroby przeznaczone do kontaktu z żywnością – **3**.

Szczegółowe dane dotyczące granicznej kontroli żywności importowanej z krajów trzecich i eksportowanej do krajów trzecich przedstawiono w poniższej tabeli 20:

Import i eksport żywności.

lp.	Import				Eksport			
	Liczba wydanych świadectw jakości zdrowotnej lub świadectw przydatności do produkcji dla		Liczba ocenionych partii towaru		Liczba wydanych świadectw jakości zdrowotnej lub świadectw przydatności do produkcji dla		Liczba ocenionych partii towaru	
	Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	Środków spożywczych	Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	Środków spożywczych	Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	Środków spożywczych	Materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	Środków spożywczych
	0	0	0	0	0	59	0	59

Zródło: Opracowanie własne.

W 2020 r. podobnie jak w latach ubiegłych nie wydawano decyzji zakazujących wprowadzenia do obrotu na teren wspólnoty artykułów importowanych z krajów trzecich.

1.8. Wnioski dotyczące bezpieczeństwa żywności

1. W dalszym ciągu należy obligować właścicieli do zachowania właściwej higieny produkcji i sprzedaży nie tylko działaniami represyjnymi, lecz również poprzez przekazywanie przedsiębiorcom wiedzy merytorycznej oraz instruowanie w zakresie zasad Dobrej Praktyki Higienicznej (GHP), Dobrej Praktyki Produkcyjnej (GMP) oraz systemu HACCP.
2. Wobec zakładów produkcyjnych należy w dalszym ciągu podejmować systematyczne działania zmierzające do zapewnienia prawidłowych warunków produkcji środków spożywczych oraz obligować przedsiębiorców do utrzymania skutecznej kontroli wewnętrznej bezpieczeństwa zdrowotnego żywności.
3. W zakładach gastronomicznych, ze względu na procesy przygotowywania żywności nietrwałej, niosące ryzyko związane z wystąpieniem zatruc pokarmowych, należy przeprowadzać systematyczne kontrole w celu dalszej poprawy i utrzymania właściwego stanu sanitarnego tych zakładów.
4. Wiele zakładów kontynuowało prace modernizacyjne zmierzające do poprawy warunków higieniczno-sanitarnych, kilkadziesiąt w ostatnim roku wdrożyło zasady GHP/GMP/HACCP.
5. Konieczna jest intensyfikacja działań prewencyjno-kontrolnych.
6. Istotny problem stanowi dokonywanie oceny żywienia w placówkach prowadzących żywienie zbiorowe zamknięte. Modelowe racje pokarmowe obecnie mają formę zaleceń. Niektóre placówki nie prowadzą pełnych raportów żywieniowych – w związku z powyższym ocena sposobu żywienia jest niemożliwa. Ponadto nie istnieją przepisy narzucające obowiązkowe normy żywieniowe – w związku z powyższym nie ma podstaw prawnych do egzekwowania prawidłowego żywienia w zakładach żywienia zbiorowego typu zamkniętego.
7. W celu prawidłowego wykonywania zadań, mając na uwadze zmieniający się porządek prawny oraz funkcjonowanie w systemie zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego żywności w zintegrowanych strukturach Unii Europejskiej, konieczne jest ciągłe doskonalenie wiedzy pracowników, poprzez udział w szkoleniach wewnętrznych i zewnętrznych.
8. W trosce o zdrowie publiczne niezbędne jest kontynuowanie działań edukacyjnych prowadzących do wzrostu świadomości społeczeństwa w zakresie bezpieczeństwa żywności i żywienia, a także upowszechniania wiedzy nt. racjonalnego żywienia i zdrowego trybu życia.

9. Na oficjalnych stronach internetowych Państwowej Inspekcji Sanitarnej umieszczane na bieżące informacje w zakresie bezpieczeństwa produkcji żywności i żywienia ludzi pozwalają w dostępniejszy sposób pogłębiać wiedzę osobą zainteresowany.

1.9. Stan sanitarny środowiska pracy

Celem działania Inspekcji Sanitarnej w zakresie higieny pracy jest ochrona pracowników przed niekorzystnymi skutkami narażenia na czynniki pochodzenia chemicznego, fizycznego i biologicznego w środowisku pracy. Państwowa Inspekcja Sanitarna sprawuje nadzór nad warunkami pracy kontrolując przestrzeganie przepisów dotyczących utrzymania należytego stanu higienicznego zakładów pracy oraz zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy.

W roku 2020 nadzorem 391 PPIS w Otwocku objętych było 391 zakładów pracy, zatrudniających 21951 pracowników w tym:

- 143 zakłady zatrudniające do 9 pracowników
- 170 zakładów zatrudniających od 10 do 49 pracowników
- 63 zakłady zatrudniające od 50 do 249 pracowników
- 15 zakładów zatrudniających ponad 250.

1.9.1. Nadzór nad warunkami środowiska pracy

Do zakresu działania Sekcji Higieny Pracy, zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985 r.

o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t. j. Dz. U. z 2019 r., poz. 59), należy:

- kontrola utrzymania należytego stanu higienicznego zakładów pracy,
- nadzór nad warunkami zdrowotnymi środowiska pracy, a zwłaszcza zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy, wydawanie decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej lub decyzji o braku podstaw do jej stwierdzenia,
- nadzór nad bezpieczeństwem chemicznym, w tym przestrzegania przez producentów, importerów, osoby wprowadzające do obrotu, stosujące lub eksportujące substancje chemiczne, ich mieszaniny lub wyroby w rozumieniu przepisów ustawy z dnia 25 lutego 2011 r. o substancjach chemicznych i ich mieszaninach (t. j. Dz. U. z 2019 r., poz. 1225) obowiązków wynikających z tej ustawy oraz z rozporządzeń Wspólnot Europejskich w niej wymienionych, oraz przestrzegania przez podmioty wprowadzające do obrotu prekursorzy kategorii 2 i 3 obowiązków wynikających z ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. przeciwdziałaniu narkomanii (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 2050) oraz z rozporządzeń Wspólnot Europejskich, a także przestrzegania przepisów dotyczących wprowadzania do obrotu produktów biobójczych i substancji czynnych oraz ich stosowania w działalności zawodowej



- nadzór nad przestrzeganiem przepisów zakazujących wytwarzania i wprowadzania do obrotu na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej środków zastępczych lub nowych substancji psychoaktywnych w rozumieniu ustawy z dnia 29 lipca 2005 r. o przeciwdziałaniu narkomanii.

Ponadto zgodnie z planem zamierzeń zleconych przez Głównego Inspektora Sanitarnego lub Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego w Warszawie, działania PPIS dotyczyły:

- prowadzenia działań wynikających z ustaleń Podgrupy Forum ds. rozporządzenia w sprawie produktów biobójczych (Biocidal Products Regulation Subgroup),
- prowadzenia działań wynikających z ustaleń Forum wymiany informacji o egzekwowaniu przepisów (Forum), działającego przy Europejskiej Agencji Chemikaliów w Helsinkach.

W roku 2020 przeprowadzono 50 kontroli w 38 zakładach pracy zatrudniających 5049 pracowników (na zarejestrowane 391 zakłady pracy, zatrudniające 21951 pracowników). W 2 zakładach stwierdzono nieprawidłowości (w 2019 r. w 5 zakładach), co oznacza, że w ok. 0,7 % skontrolowanych zakładów nie przestrzegane są wymagania higieniczne i zdrowotne wobec zatrudnionych pracowników. Także kontrola obowiązku wykonywania przez pracodawców badań i pomiarów czynników szkodliwych dla zdrowia w środowisku pracy wykazała, że w 1 ze skontrolowanych zakładów (w 2019 r. – w 4 zakładach) nie przeprowadzono ich w obowiązującym terminie. Polecono usunąć te nieprawidłowości.

Do obowiązków pracodawców należy wykonywanie profilaktycznych badań lekarskich – wstępnych i okresowych pracowników oraz ocena ryzyka zawodowego pracowników związanego z wykonywaną pracą. Ocena ta dokonywana jest w celu wykrycia zagrożeń w środowisku pracy oraz wprowadzenia środków ograniczających szkodliwy wpływ procesu pracy na pracownika. W 2020 r. wszyscy pracownicy w skontrolowanych zakładach posiadali aktualne zaświadczenia lekarskie. Nieprawidłowości dotyczące warunków bhp stwierdzono w 1 zakładzie. Dotyczyły braku szkoleń bhp pracowników i braku opracowanego ryzyka zawodowego dla pracowników. Wydano decyzję administracyjną, jednakże w okresie stanu zagrożenia epidemicznego lub stanu epidemii ogłoszonego z powodu COVID-19, bieg m.in. terminów procesowych w postępowaniach administracyjnych nie rozpoczyna się, a rozpoczęty ulega zawieszeniu na ten okres.

1.9.2. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwy – hałasem

Na terenie powiatu otwockiego najczęściej występującym czynnikiem szkodliwym w środowisku pracy jest hałas, na który narażonych jest blisko 3614 pracowników.

W 1 zakładzie (na 20 skontrolowanych, w których występuje hałas) brak było aktualnych badań i pomiarów hałasu. Wydano decyzję administracyjną.

W 1 skontrolowanym zakładzie (przetwarzającym drewno) stwierdzono przekroczenie najwyższego dopuszczalnego natężenia hałasu (85 dB). Kontrola wykazała, że w celu zapobiegania skutkom zdrowotnym wywołanym przez hałas podejmowane są działania organizacyjno-techniczne zmierzające do ograniczenia narażenia pracowników. Odbywa się to poprzez:

- zaopatrzenie pracowników w atestowane ochronniki słuchu oraz obowiązek ich używania,
- okresowe badania lekarskie rozszerzone o badania słuchu,
- oddzielenie pomieszczeń socjalnych od pomieszczeń produkcyjnych.

Na ogół występujące w zakładach pracy na terenie powiatu otwockiego przekroczenia NDS hałasu dotyczą pojedynczych stanowisk pracy (przy automatach do obróbki metalu, na stanowiskach młynów do przemiału odpadów z tworzyw sztucznych, przy szlifierkach do obróbki spawów), w których ze względów technologicznych nie ma możliwości zmniejszenia poziomu hałasu.

1.9.3. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwy - pyłem

Na terenie powiatu otwockiego narażenie pracowników na pyły występuje w 40 zakładach pracy, w których na obecność pyłów w powietrzu narażonych jest ~1617 pracowników. W roku 2020 skontrolowano 5 firm, m.in.: warsztat samochodowy, który zajmuje się naprawami blacharsko-lakierniczymi i piekarnię. Na podstawie analizy okazanych wyników badań i pomiarów nie stwierdzono przekroczenia najwyższego dopuszczalnego stężenia (NDS) pyłów - wskaźnika zagrożenia powstawania chorób układu oddechowego (m. in. pylicy).

1.9.4. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwym - chemią

Polska od 01.06.2007 r. tak jak inne kraje Unii Europejskiej wdraża i stosuje zapisy Rozporządzenia REACH, dotyczące bezpiecznego stosowania chemikaliów a także od 01.12.2010 r. również Rozporządzenia CLP, dotyczącego klasyfikacji, oznakowania i pakowania substancji i mieszanin chemicznych. Rozporządzenie CLP nakłada na wszystkie podmioty w łańcuchu dostaw chemikaliów obowiązek utrzymywania współpracy w zakresie klasyfikacji, oznakowania i pakowania chemikaliów. Skierowane jest ono do producentów, importerów i dalszych użytkowników, w tym pracowników i konsumentów. Dotyczy dostaw i stosowania chemikaliów. Obejmuje swoim zakresem także oznakowanie, które umożliwia

informowanie użytkownika danej substancji lub mieszaniny chemicznej o zagrożeniach, tak by zwrócić uwagę użytkownika na konieczność unikania narażenia i będącego jego następstwem ryzyka.

Narażenie pracowników z terenu powiatu otwockiego na środki chemiczne występuje w 108 zakładach stosujących substancje i mieszaniny niebezpieczne. Są to:

- szpitale, ze względu na stosowanie środków dezynfekcyjnych i tlenu etylenu w sterylizatorniach,
- laboratoria - odczynniki chemiczne,
- drukarnie - farby, lakiery i rozpuszczalniki,
- zakłady produkujące kosmetyki, detergenty i tworzywa sztuczne – substancje i mieszaniny niebezpieczne,
- garbarnie - kwas siarkowy i barwniki,
- galwanizernie - kwasy, wodorotlenki, chromiany, cynk,
- zakłady mechaniczne - oleje i rozpuszczalniki,
- baseny i zakłady uzdatniania wody – m. in. podchloryn sodu,
- sklepy z chemikaliami.

Przeanalizowano wyniki badań i pomiarów czynników chemicznych w 11 skontrolowanych zakładach i nie stwierdzono przekroczeń NDS na stanowiskach pracy. Podczas kontroli dotyczących stosowania substancji i mieszanin chemicznych zwracano uwagę na prawidłowość znakowania chemikaliów stosowanych i magazynowanych w zakładach pracy, oraz czy pracownicy są zapoznani z kartami charakterystyki tych związków. Karta charakterystyki substancji lub mieszaniny zawiera informacje dotyczące niebezpiecznych właściwości oraz zagrożeń, jakie może stwarzać ich działanie. W karcie tej znajdują się informacje o sposobie bezpiecznego stosowania, zasadach postępowaniu w przypadku pożaru czy niezamierzonego uwolnienia do środowiska, o warunkach transportu oraz o możliwych sposobach udzielania pierwszej pomocy w przypadku narażenia na działanie takiego produktu. Nie odnotowano nieprawidłowości przy stosowaniu substancji i preparatów chemicznych.

1.9.5. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi

Na terenie powiatu otwockiego w 15 zakładach występują substancje, preparaty, czynniki i procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy. Są to:

- zakłady stolarskie, w których używane jest drewno ze względu na narażenie na ich pyły,
- galwanizernie, w których wykonuje się chromowanie przedmiotów chromem Cr (VI),
- zakłady służby zdrowia, gdzie występuje tlenek etylenu w procesie sterylizacji

- i używany jest formaldehyd (np. w pracowniach patomorfologii)
- pracownie radiologiczne - promieniowanie jonizujące podczas badań,
- Narodowe Centrum Badań Jądrowych i Zakład Unieszkodliwiania Odpadów Promieniotwórczych - promieniowanie α , β , γ , X i neutronowe,
- przedsiębiorstwa budowy dróg ze względu na kontakt z benzo/a/pirenem.

W roku 2020 skontrolowano 2 takie zakłady (w roku 2019 – 9). Badania środowiskowe nie wykazały przekroczeń dopuszczalnych norm w żadnym z tych zakładów. Jednakże, w związku z tym, że sam kontakt z czynnikiem rakotwórczym może być niebezpieczny dla zdrowia pracowników, firmy zobowiązane są do prowadzenia rejestru prac i rejestru pracowników narażonych na czynniki rakotwórcze. Podczas kontroli nie stwierdzono uchybień w tym zakresie.

1.9.6. Nadzór nad pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwym biologicznym

W powiecie otwockim w 70 zakładach znajdujących się w rejestrze, 3256 pracowników narażonych jest na działanie czynników biologicznych. W 2020 r. skontrolowano 11 zakładów, w których narażonych jest 1727 pracowników na czynniki biologiczne - z tego ~1662 pracowników narażonych jest na 3 grupę zagrożenia czynnikiem biologicznym (tj. czynnikiem, mogącym wywoływać u ludzi ciężkie choroby zakaźne). Narażenie to występuje: w szpitalach, w leśnictwie, w zakładach usług komunalnych zajmujących się odpadami stałymi i płynnymi, w zakładach zajmujących się zaopatrzeniem ludności w wodę i odprowadzaniem ścieków z kanalizacji miejskiej oraz w zakładach energetycznych zajmujących się naprawami linii energetycznych. Stwierdzono, że pracownicy są prawidłowo zaopatrzeni w odzież ochronną i środki ochrony osobistej. Kontrole nie wykazały uchybień w tym zakresie.

Od 2013 r. obowiązuje rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 6 czerwca 2013 r. w sprawie bezpieczeństwa i higieny pracy przy wykonywaniu prac związanych z narażeniem na zranienie ostrymi narzędziami używanymi przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych (Dz. U. z 2013 r. poz. 696), które zobowiązuje pracodawców m.in. do sporządzania co pół roku raportów dotyczących zranień ostrymi narzędziami używanymi przy udzielaniu świadczeń zdrowotnych. W roku 2020 w 7 skontrolowanych zakładach, w których udzielane są świadczenia zdrowotnych (na 36 będących w rejestrze tut. Inspektora) raporty były sporządzane.

1.9.7. Nadzór nad wprowadzaniem do obrotu środków biobójczych

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku otrzymuje, na zasadzie powiadomień alarmowych, informacje o wprowadzaniu do obrotu na terenie całego kraju środków biobójczych, które zawierają substancje czynne niedozwolone lub nie mają pozwolenia na obrót. W 2020 r. przeprowadzono 1 kontrolę interwencyjną, która wykazała wprowadzanie środków biobójczych bez pozwolenia na obrót. Dotyczyło to proszku do prania. Wydano decyzję administracyjną zakazującą wprowadzania tego środka do obrotu do czasu uzyskania przez producenta stosownego pozwolenia.

1.9.8. Nadzór nad pracownikami mającymi kontakt z azbestem

Usuwanie pokryć dachowych zawierających eternit we własnym zakresie lub przez firmy, których pracownicy nie są przeszkoleni i nie posiadają odpowiedniej odzieży (kombinezony oraz maski jednorazowe i rękawice jednorazowe) stwarza zagrożenie zarówno dla zdrowia pracowników jak i okolicznego społeczeństwa (gdy eternit nie jest prawidłowo utylizowany). Eternit zawiera azbest, którego wdychanie prowadzi do chorób układu oddechowego: pylicy azbestowej (azbestozy), łagodnych zmian opłucnowych, raka płuc, międzybłoniaka opłucnej i otrzewnej. Nowotwory spowodowane przez azbest są nowotworami złośliwymi. Na terenie powiatu otwockiego istnieją firmy posiadające przeszkolonych pracowników na prowadzenie prac z azbestem. Zgodnie z § 6 ust. 2 rozporządzenia Ministra Gospodarki z 5 sierpnia 2010 r., zmieniającym rozporządzenie w sprawie sposobów i warunków bezpiecznego użytkowania i usuwania wyrobów zawierających azbest (Dz. U. z 2010 r. Nr 162, poz. 1089) „wykonawca prac polegających na zabezpieczeniu lub usunięciu wyrobów zawierających azbest z miejsca, obiektu, urządzenia budowlanego lub instalacji przemysłowej, a także z terenu prac obowiązany jest do zgłoszenia zamiaru przeprowadzenia tych prac właściwemu organowi nadzoru budowlanego, właściwemu okręgowemu inspektorowi pracy oraz właściwemu państwowemu inspektorowi sanitarnemu, w terminie co najmniej 7 dni przed rozpoczęciem prac". Jednakże, w związku z brakiem obowiązku uzyskania pozwolenia na demontaż wyrobów zawierających azbest przez firmy wykonujące wymianę pokryć dachowych można przypuszczać, że prace te wykonywane są we własnym zakresie. W roku 2020 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny otrzymał 2 informacje o terminie i miejscu usuwania elementów zawierających azbest. Skontrolowano 1 firmę trudniącą się demontażem wyrobów zawierających azbest oraz transportem wyrobów zawierających azbest. Firma ta nie jest zarejestrowana na terenie powiatu otwockiego. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

1.9.9. Choroby zawodowe

Inspekcja Sanitarna realizując zadania dotyczące nadzoru nad warunkami pracy prowadzi również postępowania administracyjne w sprawie chorób zawodowych. W toku postępowania tut. Inspektor wydaje imienną decyzję o stwierdzeniu choroby zawodowej lub o braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej. Sporządzona zostaje ocena narażenia zawodowego u osoby, u której podejrzewa się chorobę zawodową, w oparciu o informacje o przebiegu zatrudnienia w narażeniu na czynnik szkodliwy dla zdrowia, który może być przyczyną powstania choroby zawodowej lub mieć związek ze sposobem wykonywania pracy (np. nadmierne przeciążenie układu ruchu). Sekcja Higieny Pracy PSSE w Otwocku sporządza też karty oceny narażenia zawodowego dla innych stacji (dla osób, u których podejrzewa się chorobę zawodową, a którzy kiedyś pracowali na terenie powiatu otwockiego). W 2020 r. sporządzono 8 kart oceny narażenia zawodowego. Niewielkie uprzemysłowienie powiatu otwockiego wiąże się z małym narażeniem pracowników na uciążliwe i szkodliwe czynniki mogące powodować wystąpienie chorób zawodowych. W roku 2020 wydano 4 decyzje dotyczące stwierdzenia choroby zawodowej:

- gruźlicy u 1 pracownika opieki medycznej,
 - przewlekłej choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy u 3 pracowników (warsztatu samochodowego, stomatologa i pracownika zakładu cukierniczego),
- oraz 1 decyzję dotyczącą braku podstaw do stwierdzenia choroby zawodowej „przewlekłe choroby obwodowego układu nerwowego wywołane sposobem wykonywania pracy pod postacią przewlekłego zapalenia ścięgna i jego pochewki”.

1.9.10. Nadzór nad przestrzeganiem zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych

Zapoczątkowane w roku 2010 działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w zakresie zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej były kontynuowane w roku 2020. Środki zastępcze (dawniej zwane dopalaczami) to substancje pochodzenia syntetycznego lub naturalnego używane zamiast lub w tych samych celach co narkotyki. Zawierają one substancje czynne, o działaniu psychoaktywnym, nie zawsze znajdujące się na liście substancji objętych kontrolą ustawową. W związku z tym, że proces ich wytwarzania odbiega od standardów produkcji leków farmaceutycznych, trudno jest przewidzieć sposób działania takiego środka psychoaktywnego na organizm. Do końca września 2010 roku sprzedaż dopalaczy odbywała się za pośrednictwem wyspecjalizowanych sklepów (tzw. smart shopów), stacjonarnych i internetowych. Obecnie

sprzedaż dopalaczy jest w Polsce nielegalna. Mimo wprowadzonego zakazu sprzedaży nadal słyszy się w mediach o przypadkach zatrucia środkami psychoaktywnymi wśród dzieci i młodzieży.

Inspekcja Sanitarna we współpracy z Policją prowadzi monitoring wprowadzania do obrotu dopalaczy, w stacjonarnych punktach sprzedaży oraz w internecie. W 2020 r. nie uzyskano informacji o prowadzeniu takiej działalności na terenie powiatu otwockiego, jednakże dwukrotnie odbyły się kontrole przeprowadzone wraz z Policją w lokalach, w których dawniej istniały salony gier z automatami, w obiektach z zakładami buchmacherskimi i w sklepach z e-papierosami, gdzie mogłyby być sprzedawane środki zastępcze. Przedstawiciele inspekcji sanitarnej brali udział (na prośbę Policji) w kontroli w sklepie sprzedającym e-papierosy oraz ich akcesoria, gdzie stwierdzono, że właściciel sklepu posiadał konopie o zawartości powyżej 0,2% THC.

W świecie, nie tylko w Polsce nastąpił wzrost popularności różnego rodzaju produktów z konopi siewnych, jak susz CBD, olejki czy choćby pre-rolls CBD. Zgodnie z obowiązującymi w Polsce przepisami produkty z konopi siewnych są legalne – pod warunkiem, że zawierają do 0,2% THC. THC to substancja odurzająca, która



odpowiada za działanie psychoaktywne. Jeżeli produkt będzie miał w sobie więcej THC, jego posiadanie i użytkowanie nie jest legalne. Konopie siewne są natomiast niemal pozbawione THC. Konopie siewne zawierają spektrum pozytywnych właściwości, a wśród nich kannabidiol, czyli CBD. Substancja ta posiada bardzo silne właściwości zdrowotne i jest powszechnie wykorzystywana jako wsparcie dla zdrowia. Najważniejsze jest to, że CBD nie uzależnia i nie ma właściwości psychoaktywnych. CBD jest znane niemal na całym świecie. Są kraje, w których funkcjonują specjalne kliniki, gdzie leczy się wyłącznie konopiami, a w tej dziedzinie specjalizuje się coraz większa liczba lekarzy. Także w Polsce powstaje coraz więcej klinik i przychodni, które specjalizują się we wspomaganie leczenia konopiami. Najnowsze badania i obserwacje potwierdzają, że CBD jest istotnym wsparciem w leczeniu wielu chorób.

1.9.11. Inne działania sekcji higieny pracy

Ponadto w roku 2020 (jak w roku poprzednim) przeprowadzono kontrole tematyczne, podczas których prowadzono nadzór nad warunkami pracy i wypełnianiem przez pracodawców obowiązków dotyczących narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych

w zakładach stosujących cytostatyki. Leki cytostatyczne to grupa substancji szeroko stosowanych w leczeniu przeciwnowotworowym. Farmaceutyki te pomimo, że dla wielu pacjentów oddziałów onkologicznych są zbawienne, dla personelu medycznego stanowią poważne zagrożenie. Z łatwością przenikają przez błony śluzowe i skórę, powodując liczne działania niepożądane. Podczas kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości.

Realizowano też, jak w roku 2019, kontrole przedsiębiorców prowadzących działalność gospodarczą w dziedzinie paliw ciekłych (2 kontrole). Przeprowadzono kontrole w zakresie przestrzegania przepisów określających nie tylko wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące utrzymania należytego stanu higienicznego zakładu pracy, warunków zdrowotnych środowiska pracy a zwłaszcza zapobiegania powstawaniu chorób zawodowych i innych chorób związanych z warunkami pracy, przestrzegania przez producentów, importerów, osoby wprowadzające do obrotu stosujące lub eksportujące substancje chemiczne, preparaty chemiczne lub wyroby, obowiązków wynikających z ustawy z dnia 25 lutego 2011 r. o substancjach i ich mieszaninach (t. j. Dz.U. 2018 poz. 143, z późn. zm.), ale też w zakresie posiadanych koncesji dotyczących paliw ciekłych (ustawa z dnia 10 kwietnia 1997 r. - Prawo Energetyczne (Dz.U. z 2018 r. poz.755, z późn. zm.).

Ponadto w roku 2020 rozpatrywano interwencje, które dotyczyły m. in.: wprowadzania środka biobójczego bez wymaganej rejestracji (1), działalności hurtowni z wyrobami związanymi z oświetleniem.(1). W każdym przypadku były przeprowadzone kontrole. Tylko 1 interwencja była zasadna (dotycząca wprowadzania do obrotu środka biobójczego bez odpowiednich pozwoleń).

W roku 2020 odbyła się kontrola sprzedaży internetowej sprawdzająca zgodność kontrolowanego produktu lub oferty z przepisami w ramach wspólnotowego projektu REACH-EN-FORCE 8 (REF-8), dotyczącego nieprawidłowej sprzedaży substancji chemicznych, mieszanin jak również wyrobów zawierających substancje chemiczne oraz produktów biobójczych (kontrola sprzedaży internetowej).

W 2020 roku, jak w latach poprzednich, Sekcja Higieny Pracy przekazywała zakładom pracy materiały informacyjne dotyczące Bazy wiedzy o zagrożeniach chemicznych i pyłowych CHEMPYŁ, znajdujących się na stronach internetowych CIOP-PIB. Jest to ogólnodostępny serwis wspomagający działania związane z oceną narażenia i ryzyka zawodowego, spowodowanego występowaniem czynników chemicznych i pyłowych na stanowiskach pracy różnych sektorów gospodarki przeznaczony dla pracodawców, pracowników i ekspertów ds. BHP.

Wnioski dotyczące środowiska pracy

W nadzorowanym terenie nie zanotowano zakładów, w których warunki zdrowotne środowiska pracy byłyby zdecydowanie złe. Działania o charakterze informacyjno-edukacyjnym oraz wzrost świadomości pracodawców w zakresie bezpieczeństwa i higieny pracy na przestrzeni ostatnich lat, przyczyniają się do poprawy warunków pracy. W nowo powstających firmach stanowiska pracy są nowoczesne, z prawidłowym zapleczem higieniczno-sanitarnym, zapewniające pracownikom właściwe, zgodne z przepisami warunki pracy.

W roku 2020, w związku z występującą pandemią COVID-19, nie było możliwe wykonanie większości zaplanowanych na ten rok kontroli. Wszyscy pracownicy stacji sanitarno-epidemiologicznych zajmowali się przede wszystkim problemami związanymi z pandemią.

1.10. Stan sanitarny placówek nauczania, wychowania i opieki na terenie działalności PSSE w Otwocku w 2020 roku

W Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży w 2020 r. zatrudniona była 1 osoba.

Zadania sekcji na terenie powiatu otwockiego wynikały przede wszystkim z ustawy o Państwowej Inspekcji Sanitarnej i polegały na sprawowaniu bieżącego nadzoru nad stałymi placówkami nauczania, opieki i wychowania oraz sezonowymi placówkami wypoczynku, w celu osiągnięcia optymalnych warunków sanitarnych pobytu dzieci i młodzieży w tych placówkach.

W 2020 r. nadzorem objętych było 210 placówek nauczania, wychowania i opieki

w tym:

- 16 żłobków i klubów dziecięcych,
- 63 przedszkola i innych form wychowania przedszkolnego (punkty przedszkolne),
- 37 szkół podstawowych,
- 2 licea ogólnokształcące,
- 1 szkoła specjalna,
- 14 zespołów szkół
- 2 centra szkolenia zawodowego,
- 2 uczelnie (niepubliczne)
- 1 internat
- 1 ośrodek socjoterapii
- 2 specjalne ośrodki szkolno-wychowawcze
- 6 placówek z pobytem całodobowym
- 4 placówki opiekuńczo-wychowawcze wsparcia dziennego,
- 10 placówki wychowania pozaszkolnego,
- 49 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży:
 - 17 akcja zimowa,
 - 32 akcja letnia.

W roku 2020 rozpatrzono 3 interwencje, z których:

1) 1 była bezzasadna:

- nieprzestrzeganie warunków sanitarnych wynikających z wytycznych, procedur i przepisów związanych ze stosowaniem określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii.

2) 2 były zasadne:

- występowanie wszawicy wśród dzieci w szkole podstawowej – udzielono instruktażu oraz przekazano stosowne materiały edukacyjne.
- nieprawidłowości związane z warunkami technicznymi w placówce oraz stanem sanitarnym bloku żywieniowego w przedszkolu niepublicznym. Kontrola wspólna z Sekcją

Bezpieczeństwa Żywności, Żywienia i Kosmetyków. Wydano wystąpienie pokontrolne w sprawie poprawy warunków technicznych.

W nadzorowanych placówkach przeprowadzono 14 kontroli, co stanowi 8,69 % skontrolowanych placówek będących w ewidencji oraz 16 kontroli placówek sezonowych. Wydano 5 opinii sanitarnych w celach rejestracji działalności placówek dla:

- 2 żłobków (w formie decyzji)
- 1 innych form wychowania przedszkolnego
- 1 przedszkola
- 1 domowe nauczanie w szkole podst.
- 55 opinii o zawieszeniu zajęć stacjonarnych w tym 14 dla przedszkoli i 41 dla szkół.

Współpraca z merytorycznymi komórkami nadzoru prowadzona była na bieżąco w zależności od potrzeb i napotykanym problemom. Współpracowano z sekcją:

- Oświaty Zdrowotnej i Promocji Zdrowia – 15 wspólnych kontroli/wizytacji. Każda z sekcji w swoim zakresie. Działania edukacyjno-informacyjne dotyczyły: wszawicy, bezpiecznych ferii zimowych i bezpiecznych wakacji.
- Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego – 2 wspólne kontrole w ramach opiniowania nowo otwieranych lub rozbudowywanych placówek opiekuńczych lub wychowawczo-oświatowych.
- Higieny Żywności Żywienia i Kosmetyków – 13 wspólnych kontroli placówek stałych lub turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży z wyżywieniem.
- Higieny Pracy – 16 wizytacji miejsc sprzedaży, w których nieletni mogą nabywać środki zastępcze.



Warunki sanitarno-higieniczne w placówkach objętych nadzorem przedstawiały się następująco:

1.10.1. Żłobki i przedszkola

W 2020 r. na terenie powiatu otwockiego funkcjonowało 16 żłobków i klubów dziecięcych, 63 przedszkola oraz punkty przedszkolne. Rozpoczął działalność 1 żłobek niepubliczny w gminie Karczew.

Utworzono 1 oddział przedszkolny w niepublicznym Żłobku „First Kids” w gminie Karczew oraz 1 Punkt Przedszkolny „W Dobrych Rękach” w Otwocku.

W 5 kontrolowanych placówkach przeprowadzano bieżące remonty i konserwacje dotyczące malowania pomieszczeń, bieżących napraw i wymiany sprzętu sanitarnego.

W roku 2020 stan sanitarno-higieniczny placówek nie budził istotnych zastrzeżeń. Ze względu na sytuację epidemiologiczną w kraju i ograniczeniem działalności placówek nie wszystkie zaplanowane kontrole były możliwe do wykonania.

1.10.2 Szkoły podstawowe

W 2020 r. na terenie powiatu otwockiego, funkcjonowało 38 szkół podstawowych. Liczba szkół podstawowych nie uległa zmianie w stosunku do roku 2019. W szkole podstawowej Nr 12 w Otwocku przystosowano część budynku na potrzeby oddziałów przedszkolnych oraz przeprowadzono remont korytarzy w



segmentie A - 2 piętro; cyklinowanie i olejowanie podłóg sali 23A; modernizacja dwóch pomieszczeń w kuchni. W Szkole Podstawowej Nr 2 w Otwocku przeprowadzono modernizację kotłowni - zmiana ogrzewania na gazowe, wykonano remont kuchni i zaplecza (malowanie ścian i sufitów); malowanie sali lekcyjnej. W Szkole Podstawowej Nr 5 w Otwocku wykonano przebudowę pomieszczeń gospodarczych z przeznaczeniem na świetlicę. W Szkole Podstawowej w Nadbrzeżu w gminie Karczew rozbudowano budynek o część dydaktyczną i zaplecze sanitarne. W Szkole Podstawowej Nr 1 w Józefowie zakończono rozbudowę szkoły o halę sportową wraz z zapleczem sanitarnym. W Szkole Podstawowej Nr 2 w Józefowie zakończono rozbudowę szkoły o stołówkę oraz wykonano termomodernizację budynku. We wszystkich szkołach przeprowadzono drobne remonty, naprawy i konserwacje.

Odnosnie szkół wydano 1 opinię sanitarną dotyczącą funkcjonowania niepublicznej Szkoły Podstawowej „Sokrates” (domowe nauczanie) w istniejącym budynku Szkoły Podstawowej w Glinkach w gminie Karczew. Rozpatrzono 2 interwencje: jedną dotyczącą występowania wszawicy w szkole – interwencja zasadna; drugą dotyczącą nieprzestrzegania warunków sanitarnych wynikających z wytycznych, procedur i przepisów związanych ze stosowaniem określonych ograniczeń, nakazów i zakazów w związku z wystąpieniem stanu epidemii – interwencja bezzasadna.

Ze względu na sytuację epidemiologiczną w kraju i ograniczeniem działalności stacjonarnej placówek nie wszystkie zaplanowane kontrole były możliwe do wykonania.

1.10.3 Zespoły Szkół

W roku sprawozdawczym pod nadzorem sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży znajdowało się 14 zespołów placówek oświatowych, w których funkcjonowało 6 przedszkoli, 9 szkół podstawowych, 4 licea ogólnokształcące, 3 technika i 3 szkoły branżowe.

W Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Sobiekursku w gminie Karczew zakończono rozbudowę budynku o część dydaktyczną i zaplecze sanitarne. Stan sanitarny placówki nie budził większych zastrzeżeń.

1.10.4 Higienizacja procesów nauczania

Sytuacja w zakresie ergonomii mebli w szkołach i przedszkolach z roku na rok ulega systematycznej poprawie. Placówki nabywają nowe meble certyfikowane zgodnie z PN. Podczas kontroli nie stwierdzono przypadków niedostosowania mebli do wzrostu uczniów. W roku sprawozdawczym, ze względu na sytuację epidemiologiczną kraju i naukę w systemie zdalnym nie kontrolowano placówek pod kątem oceny rozkładu zajęć lekcyjnych, ergonomii mebli szkolnych i przedszkolnych, zagęszczenia w klasach jak również zmianowości.

1.10.5 Żywnienie dzieci i młodzieży

W toku kontroli stanu sanitarnego placówek dla dzieci i młodzieży uzyskano dane dotyczące żywienia dzieci w szkołach.

Wydawanie ciepłych posiłków prowadzone było przez 7 szkół podstawowych oraz 1 zespół szkolno-przedszkolny. Posiłki przygotowywane i wydawane były przez własne kuchnie. Z obiadów korzystało łącznie 1245 uczniów. Ponadto w 3 skontrolowanych szkołach funkcjonowały sklepiki i bufety prowadzone przez agentów, które oferowały kanapki, owoce, napoje oraz zdrowe przekąski (chipsy z suszonych owoców), jogurty.



1.10.6 Wypoczynek letni i zimowy.

W roku 2020 zorganizowanych było 17 turnusów wypoczynku zimowego i 32 turnusy wypoczynku letniego. Skontrolowano łącznie 16 turnusów. W 14 placówkach w miejscu zamieszkania prowadzone było żywienie dzieci. Pełniąc nadzór sanitarny nad zimowym i letnim wypoczynkiem dzieci i młodzieży, stwierdzono, że tak jak w latach poprzednich najbardziej popularną formą jest wypoczynek w miejscu zamieszkania – 41turnusów a także survivalowe obozy pod namiotami – 6 oraz obozy sportowe -2. Łącznie skontrolowano 29 turnusów letniego i zimowego wypoczynku dzieci i młodzieży na terenie powiatu otwockiego.

W roku 2020 z wypoczynku skorzystało 420 uczestników.

Pod względem sanitarnym placówki sezonowe były dobrze przygotowane. Wszystkie turnusy były zgłoszone do Kuratorium Oświaty i uzyskały pozwolenie na prowadzenie działalności. Dzikich placówek nie było.



1.10.7 Wnioski dotyczące placówek nauczania, wychowania i opieki

W roku 2020 stwierdzono istotne zmiany w infrastrukturze kontrolowanych placówek oświatowych. Rozbudowy szkół i modernizacje pomieszczeń przyczyniły się do poprawy warunków nauczania dzieci i młodzieży uczęszczającej do tych placówek. Systematycznej poprawie ulega wyposażenie szkół w ergonomiczne i certyfikowane meble oraz sprzęt sportowy.

Obowiązek zapewnienia uczniom miejsca na pozostawianie w placówce części podręczników był zapewniony przez wszystkie kontrolowane szkoły. Wszystkie placówki zapewniają swoim podopiecznym dostęp do ciepłej i zimnej wody użytkowej oraz środków higieny osobistej w pomieszczeniach sanitarnych. W dalszym ciągu istnieje problem występowania wszawicy wśród dzieci przedszkolnych i szkolnych. Choć w stosunku do roku ubiegłego udzielono znacznie mniej porad, to jednak dochodzące sygnały świadczą o jego istnieniu. Główną przyczyną cyklicznego nawrotu jest brak chęci współpracy pomiędzy rodzicami a personelem szkoły.

Placówki wypoczynku dzieci i młodzieży w większości zorganizowane były i funkcjonowały tak jak w latach ubiegłych bez istotnych zastrzeżeń. Wszystkie kontrolowane placówki zastosowały się do wytycznych Głównego Inspektora Sanitarnego wynikających ze stanu epidemii COVID-19.

W związku z epidemią kraju i ograniczeniem działalności stacjonarnej szkół i placówek nie wykonano wszystkich zaplanowanych kontroli i nie wszystkie aspekty Higieny Dzieci i młodzieży były możliwe do realizacji.

W związku z wystąpieniem stanu epidemii i zmieniającą się sytuacją epidemiczną w kraju, od miesiąca marca 2020 r. włączono się w działania związane z zapobieganiem szerzenia się zakażeń wywołanych SARS-CoV-2, powodującego chorobę COVID-19, ograniczając tym samym zadania Higieny Dzieci i Młodzieży.

1.11. Promocja Zdrowia

1.11.1. Tematyka działalności

Kierunki działań Inspekcji Sanitarnej w zakresie promocji zdrowia w roku 2020 wynikały z założeń Narodowego Programu Zdrowia, programów resortowych, wytycznych Światowej Organizacji Zdrowia oraz z sytuacji epidemiologicznej i potrzeb zdrowotnych mieszkańców powiatu.

Celem tych przedsięwzięć było kształtowanie u ludzi postaw prozdrowotnych oraz edukacja społeczeństwa w zakresie profilaktyki zdrowia. Wiedza na temat zachowań sprzyjających zdrowiu pozwala podnieść jego jakość oraz zapewnić prawidłowe funkcjonowanie w społeczeństwie. Ponadto, zapobieganie chorobom wymaga znacznie niższych nakładów finansowych niż ich leczenie.

1.11.2. Tematy wiodące w roku 2020

W roku 2020 większość działań skupiała się na z epidemią SARS-COV-2. Przedsięwzięcia realizowane przez Sekcję Promocji Zdrowia dotyczyły:

- edukacji dzieci korzystających z półkolonii zimowych i letnich na temat zasad zachowania higieny, a w szczególności konieczności prawidłowego mycia rąk;



- zorganizowaniu wystawy w PSSE w Otwocku informującej interesantów na temat charakterystycznych objawów COVID-19, sposobów uniknięcia zakażenia oraz zgłaszania zachorowania;

- umieszczanie komunikatów na stronie internetowej PSSE w Otwocku informujących o aktualnej sytuacji epidemiologicznej w powiecie;

- odpowiadania za zapytania telefoniczne i mailowe związane mieszkańców powiatu otwockiego;

- przeprowadzaniu wywiadów epidemiologicznych i obejmowaniu nadzorem epidemiologicznym lub kwarantanną osób z kontaktu z zakażonym oraz osób powracających z zagranicy;

- wydawaniu decyzji administracyjnych nakładających kwarantannę lub izolację domową oraz potwierdzanie odbycia kwarantanny domowej przez wydawanie zaświadczeń;
- sporządzaniu i przekazywaniu raportów dotyczących potrzeb osób znajdujących się na kwarantannie lub w izolacji domowej do właściwych terenowo ośrodków pomocy społecznej;
- pracy w systemie EWP (system ewidencji osób przebywających na kwarantannie lub w izolacji domowej) i systemie SEPIS (System Ewidencji Państwowej Inspekcji Sanitarnej);
- pełnieniu dyżurów w PSSE w Otwocku (w tym nocnych dyżurów telefonicznych) w dni ustawowo wolne od pracy;
- przekazywaniu informacji do mediów odnośnie aktualnej sytuacji epidemiologicznej w powiecie otwockim, zamieszczaniu na stronie internetowej i platformie FB PSSE w Otwocku aktualnych wytycznych związanych z epidemią;
- przeprowadzeniu szkolenia dla dyrektorów szkół powiatu otwockiego z zakresu przygotowania do nowego roku szkolnego w obecnej sytuacji epidemiologicznej we współpracy z Sekcją EPN.
- przesyłaniu drogą mailową aktualnych materiałów informacyjno-profilaktycznych do placówek służby zdrowia;
- przekazywaniu dyrektorom szkół i przedszkoli informacji dotyczących kwarantanny oddziałów i grup dzieci po kontakcie z zakażonym nauczycielem lub uczniem;
- sporządzaniu raportów i sprawozdań dotyczących sytuacji epidemiologicznej w powiecie otwockim.

1.11.3. Programy i przedsięwzięcia prozdrowotne

W roku 2020 realizację programów skierowanych do dzieci i młodzieży przerwał wybuch epidemii i zamknięcie placówek oświatowo-wychowawczych.



- **„Czyste powietrze wokół nas”** program ten jest adresowany do dzieci 5-6 letnich, z udziałem rodziców i opiekunów. Założeniem programu jest ochrona dzieci przed

szkodliwym wpływem dymu tytoniowego. Stanowi on pierwsze ogniwo w cyklu programów antytytoniowych. Program ma charakter profilaktyczny, jego celem jest zwiększenie wiedzy rodziców w zakresie ochrony dzieci przed narażeniem na działanie dymu tytoniowego, wykształcenie u dzieci świadomej postawy ochrony własnego zdrowia w sytuacjach, gdy są skazane na bezpośredni kontakt z palącymi. Dzięki udziałowi w programie zwiększona została wrażliwość dzieci na szkodliwość dymu papierosowego, wiedza na temat skutków palenia papierosów. Na początku roku 2020 przedszkola (6) i oddziały „0” przy szkołach podstawowych (5) otrzymały materiały programowe dodrukowane ze środków Miasta Otwock.



Skąd się biorą produkty ekologiczne. Okres przedszkolny jest niezmiernie ważnym etapem kształtowania się postaw determinujących aktualne i przyszłe zachowania dotyczące zdrowia. Dlatego też istotne jest edukowanie dzieci w zakresie prawidłowego żywienia już od najmłodszych lat.

Utrwalone wówczas przyzwyczajenia zdrowotne i nawyki decydują o późniejszym stylu życia. Grupa, do której skierowany jest program „Skąd się biorą produkty ekologiczne”, to dzieci uczęszczające do przedszkoli w wieku 5-6 lat. Celem programu jest zwiększanie



świadomości i wiedzy na temat rolnictwa ekologicznego oraz budowanie właściwych nawyków żywieniowych i higienicznych od najmłodszych lat.

- **Bieg po zdrowie** - program antytytoniowej edukacji zdrowotnej opracowany w Głównym Inspektoracie Sanitarnym we współpracy z ekspertami. Zajęcia w programie „Bieg po zdrowie” realizowane są za pomocą bardzo zróżnicowanych metod aktywizujących, które dostosowano do wieku odbiorców. Podstawą zajęć jest stymulowanie kreatywności i aktywności uczniów. Program jest skierowany także do rodziców i opiekunów uczniów, gdyż zwiększa to skuteczność programów profilaktycznych. Z początkiem roku 2020 szkoły podstawowe, które wyraziły chęć realizowania przedsięwzięcia otrzymały materiały programowe dodrukowane ze środków Miasta Otwock.



- **„Trzymaj Formę”**. Istotnym przedsięwzięciem w działalności oświatowej było zapobieganie otyłości poprzez poprawę sposobu żywienia i jakości zdrowotnej żywności, zwiększenie aktywności fizycznej wśród dzieci i młodzieży oraz wykształcenie umiejętności kontroli stanu swojego zdrowia. Zadanie to zrealizowano w ramach programu „Trzymaj Formę”. Jego celem była edukacja młodzieży szkolnej w zakresie kształtowania prozdrowotnych nawyków żywieniowych, przedstawienie zasad zdrowego, aktywnego stylu życia i zbilansowanej diety. Program „Trzymaj Formę” adresowany był do uczniów szkół podstawowych (klas V–VIII).

Wybuch epidemii SARS-COV-2 uniemożliwił realizację programu oraz jednej



z większych imprez prozdrowotnych realizowanych przez PSSE w Otwocku. Co roku, do uczestnictwa w rajdzie rowerowym „Po zdrowie do otwockich lasów” zapraszani byli

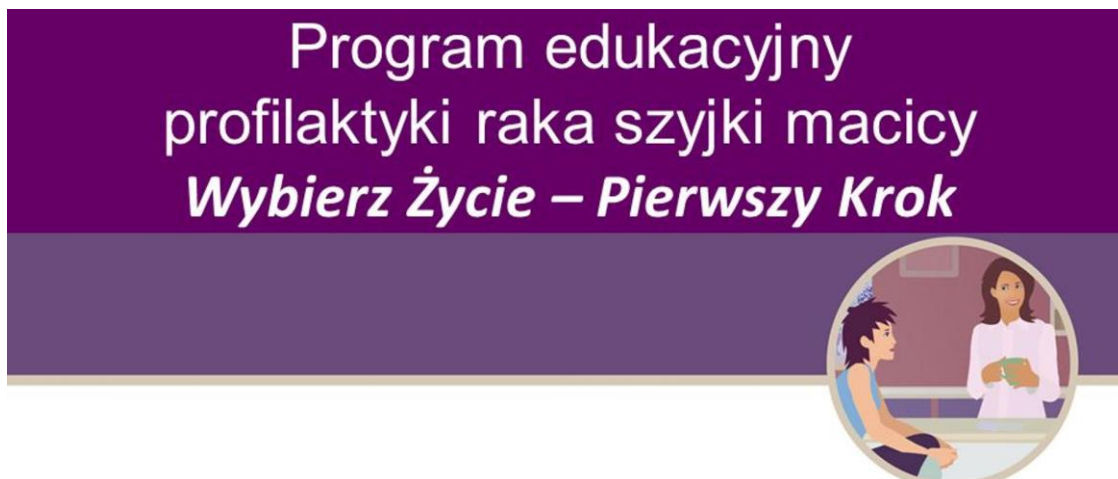
uczniowie szkół podstawowych (wraz z opiekunami), którzy w wyróżniający sposób propagowali zdrowy styl życia.

W poprzednich latach efekty programu Trzymaj Formę zostały zauważone w postaci zmian nawyków żywieniowych uczniów (owoce na drugie śniadanie, woda i soki owocowe zamiast napojów gazowanych). Program przyczynił się również do zmiany asortymentów sklepików szkolnych, tj. niezdrowe przekąski zastąpione są owocami, sokami owocowymi i warzywnymi, wodą mineralną, produktami mlecznymi (serki, jogurty, napoje mleczne), chipsami jabłkowymi.

Wybuch pandemii SARS-COV-2 uniemożliwił uczniom nie tylko normalną naukę ale także ograniczył korzystanie z zajęć sportowych, lekcji wychowania fizycznego i innych zajęć pozaszkolnych. Sytuacja epidemiologiczna w kraju może wpływać niekorzystnie na zdrowie dzieci i młodzieży szkolnej. Zdalne nauczanie i związana z tym mniejsza ilość aktywności fizycznej może skutkować wzrostem nadwagi i otyłości u dzieci i młodzieży.

Z powodu epidemii SARS-COV-2 nie odbył się Rodzinny Piknik Naukowy. Co roku organizatorem imprezy był Powiatowy Młodzieżowy Dom Kultury w Otwocku. Podczas Pikniku Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Otwocku prowadziła stoisko w którym udzielano porad na temat zbilansowanego odżywiania oraz organizowano zabawy dla najmłodszych uczestników tego wydarzenia.

- **„Wybierz Życie – Pierwszy Krok”** Program obejmuje tematykę profilaktyki raka szyjki macicy. Adresatami działań byli uczniowie szkół średnich. Długofalowe efekty



programu zakładają ograniczenie śmiertelności kobiet z powodu raka szyjki macicy oraz zmianę zachowań w zakresie korzystania z badań przesiewowych.

- **„Zdrowe piersi są OK!”** Celem programu było kształtowanie wśród młodzieży szkolnej nawyku pielęgnacji piersi i dbania o nie, budowanie świadomości dotyczącej dbania o zdrowe piersi wśród uczniów oraz osób z ich najbliższego otoczenia. Adresatami przedsięwzięcia byli uczniowie szkół średnich.



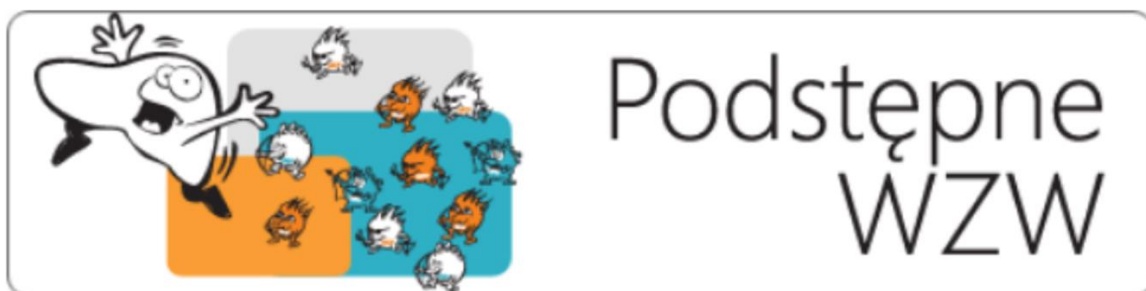
- **„Znamie! Znam je?”** - krajowy program edukacyjny kierowany do uczniów szkół średnich. Celem programu jest zwiększanie świadomości na temat czerniaka – jednego z najbardziej agresywnych nowotworów skóry. Program „Znamie! Znam je?” prowadzony jest przez fundację „Gwiazda Nadziei”. Celem programu jest zwiększenie świadomości i wiedzy na temat czerniaka, jednego z najbardziej agresywnych nowotworów skóry, zachęcanie do regularnych badań oraz przestrzeganie podstawowych zasad ochrony przed czerniakiem.



- **„Podstępne WZW”** - program edukacyjny dotyczący profilaktyki zakażeń HBV i HCV dla uczniów szkół średnich. Program jest odpowiedzią na pojawiające się wciąż nowe przypadki zakażeń HBV i HCV. Jednym ze sposobów przeciwdziałania tej sytuacji jest podnoszenie poziomu wiedzy pozwalającej na rozpoznawanie i unikanie sytuacji narażenia na zakażenia, podejmowanie działań profilaktycznych a także umożliwiającej rozpoznanie zakażenia i przez to zapobieganie jego dalszemu rozprzestrzenianiu się.

Statystycznie wirusem HBV bądź HCV zakażony jest co dwunasty człowiek na świecie. Zakażenia te nie dają charakterystycznych objawów lub są całkowicie bezobjawowe, co powoduje, że większość osób nie wie, że została zakażona.

Brak świadomości istniejącego ryzyka i niepodejmowanie leczenia może powodować w przypadku obu zakażeń nieodwracalne konsekwencje zdrowotne a nawet śmierć. Program adresowany jest do młodzieży szkół średnich – dziewcząt i chłopców z klas II.



- **„ARS, czyli jak dbać o miłość”** – celem programu jest ograniczenie używania tytoniu, alkoholu i innych substancji psychoaktywnych przez kobiety w wieku prokreacyjnym, tj. między 15 a 49 rokiem życia. Młodzież uczestnicząca w programie zdobywała wiedzę na temat wpływu używania alkoholu, narkotyków i innych środków psychoaktywnych na relacje międzyludzkie. Istotnym elementem programu było budzenie odpowiedzialności w kontekście przyszłych postaw rodzicielskich, a także



uświadomienie młodzieży szkodliwego wpływu używania substancji psychoaktywnych przez kobiety w ciąży na zdrowie ich potomstwa.

- **Profilaktyka zażywania środków psychoaktywnych** – substancje psychoaktywne są szczególnie szkodliwe dla dzieci i młodzieży w okresie dorastania. Powodują min.: nudności, bóle głowy, stany lękowe, bezsenność, drgawki, problemy z oddychaniem, zmęczenie, silne bóle głowy, ataki szału, urojenia, znaczne podwyższenie temperatury ciała, biegunkę, zawroty głowy, wymioty, a nawet śpiączkę. Następstwa wieloletniego przyjmowania dopalaczy nie są do końca zbadane, ale wiadomo, że mogą powodować

nieodwracalne zaburzenia psychiczne, dlatego ważne jest uświadamianie potencjalnych użytkowników nowych narkotyków o ich szkodliwości.

Jeśli masz pytania dotyczące dopalaczy lub podejrzewasz, że Tvoi koledzy czy koleżanki mogą ich używać, zadzwoń na infolinię:

800 060 800

MZ
Ministerstwo Zdrowia

**DOPALACZE
NIE BIORĘ**

Jeśli widzisz, że ktoś jest pod wpływem dopalaczy, a jego zdrowiu lub życiu zagraża niebezpieczeństwo, zadzwoń pod numery alarmowe:

112 lub 999

W roku 2020 działania w zakresie zwalczania substancji psychoaktywnych polegały m.in. na: dystrybucji materiałów informacyjno-edukacyjnych i prowadzeniu poradnictwa dla kadry pedagogicznej. Podczas akcji Bezpieczne Wakacje i Bezpieczne Ferie prowadzono edukację dzieci i młodzieży korzystających z półkolonii na temat szkodliwości substancji psychoaktywnych (tzw. nowych narkotyków).

Profilaktyka HIV/AIDS. Jej celem głównym jest ograniczenie rozprzestrzeniania HIV i AIDS, oraz kształtowanie właściwych postaw wobec problemów związanych z zakażeniem wirusem HIV i chorobą AIDS. Na terenie powiatu otwockiego realizowana była poprzez:

działania w ramach Krajowego Programu Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS oraz obchody Światowego Dnia Walki z AIDS.



- **Krajowy Program Zapobiegania Zakażeniom HIV i Zwalczania AIDS.** Celem szczegółowym realizacji programu jest wzrost poziomu wiedzy na temat HIV i AIDS u ogółu społeczeństwa, zapewnienie odpowiedniego dostępu do usług diagnostycznych w zakresie profilaktyki HIV/AIDS – zwiększenie dostępności do anonimowego i bezpłatnego testowania w kierunku HIV. Wzmocnieniem realizacji zadań programowych były coroczne obchody *Światowego Dnia Walki z AIDS*.



Akcja „Bezpieczne Wakacje” i „Bezpieczne Ferie”. W roku 2020 skupiano się na popularyzacji wiedzy na temat higieny osobistej, szczególnie mycia rąk, bezpiecznych zachowań podczas wypoczynku zimowego i letniego, profilaktyka chorób przenoszonych przez kleszcze, profilaktyki HIV/AIDS, profilaktyki chorób odzwierzęcych, zatruc pokarmowych, nadmiernej ekspozycji i promieniowania UV oraz zażywania substancji psychoaktywnych.

1.12. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku w ramach sprawowania zapobiegawczego nadzoru sanitarnego prowadzi działania w ramach ustawowych zadań i obowiązków, których celem jest zapobieganie zagrożeniom bezpieczeństwa sanitarnego i szeroko pojęta ochrona ludzi. Realizowane jest to poprzez udział w procesie inwestycyjnym na etapach: planistycznym, projektowym oraz odbiorowym.

Do zakresu działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej w dziedzinie zapobiegawczego nadzoru sanitarnego, zgodnie z ustawą z dnia 14 marca 1985 r. o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (t.j. Dz. U. z 2021 r. poz. 195), należy:

- Uzgadnianie dokumentacji projektowych dotyczących budowy oraz zmiany sposobu użytkowania obiektów budowlanych,
- Uczestniczenie w dopuszczeniu do użytkowania obiektów budowlanych,
- Sprawowanie nadzoru pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych przy opiniowaniu projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego, uzgadnianiu warunków zabudowy i zagospodarowania terenu, na podstawie ustawy z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 283, z późn. zm.),
- Sprawowanie zapobiegawczego nadzoru nad warunkami higieny środowiska przy wydawaniu opinii do decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach w trybie określonym w ustawie z dnia 3 października 2008 r. o udostępnianiu informacji o środowisku i jego ochronie, udziale społeczeństwa w ochronie środowiska oraz o ocenach oddziaływania na środowisko (t.j. Dz. U. z 2020 r. poz. 283, z późn. zm.).

Stanowiska państwowego powiatowego inspektora sanitarnego w ramach 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.

W 2020 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajął stanowisko w **222**. Działalność Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego polegała na kontroli przestrzegania wymagań higienicznych i zdrowotnych przedsięwzięć na etapie planowania, budowy i dopuszczeniu do użytkowania.

W roku 2020, zaobserwowano na podobnym poziomie do roku ubiegłego, działania gmin powiatu w sferze gospodarki przestrzennej, które mają na celu wprowadzenie ładu przestrzennego na polu społecznym, gospodarczym i ekologicznym.

W roku sprawozdawczym w ramach planowania urbanistycznego wydano 11 opinii dotyczących uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanych do miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego. Sporządzono 18 opinii dotyczących **projektów miejscowych planów zagospodarowania** przestrzennego terenów położonych m.in. w gminach Kołbiel, Wiązowna oraz miasta Otwocka. Po analizie wniosku Burmistrza Józefowa, w dwóch przypadkach odstąpiono od potrzeby przeprowadzenia strategicznej oceny oddziaływania na środowisko.

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku uczestniczył w postępowaniach dotyczących oceny oddziaływania na środowisko przedsięwzięć mogących znacząco oddziaływać na środowisko, wydając opinie stwierdzające obowiązek przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko oraz określające zakres raportu o oddziaływaniu na środowisko. Na etapie postępowania zmierzającego do wydania decyzji środowiskowej, PPIS w Otwocku wydawał opinie określające środowiskowe uwarunkowania dla przedsięwzięć.

W roku 2020 na wnioski wójtów gmin powiatu otwockiego, burmistrzów, a także Prezydenta Miasta Otwocka wydano łącznie 32 opinie w sprawie konieczności **przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko** dla planowanych przedsięwzięć, a w przypadku stwierdzenia takiej potrzeby - do określenia zakresu raportu oddziaływania tych przedsięwzięć na środowisko. Potrzebę przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko i wykonania raportu o oddziaływaniu na środowisko tuż. Inspektor Sanitarny orzekał dla tych przedsięwzięć, których podstawowe dane charakteryzujące inwestycję, skala inwestycji, rodzaj planowanej technologii oraz rodzaj emitowanych zanieczyszczeń, wskazywały na duże prawdopodobieństwo wystąpienia uciążliwego lub szkodliwego oddziaływania na środowisko, zdrowie, warunki i życie ludzi.

Wydawane opinie w sprawie potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko dla przedsięwzięć mogących potencjalnie znacząco oddziaływać na środowisko dotyczyły m.in.: budowy oraz rozbudowy obiektów produkcyjnych (m.in. produkcja tworzyw sztucznych, piekarnia, produkcja lodów), zakładów zbierania i przetwarzania odpadów, budowy chlewni, przebudowy i rozbudowy drogi, a także budowy urządzeń wodnych.

W przedmiocie wydania opinii dotyczących warunków realizacji inwestycji przed uzyskaniem przez inwestora **decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach** zajęto stanowisko

w 3 przypadkach. Opinie odnosiły się do: pirolitycznego utylizatora odpadów szpitalnych, przebudowy i rozbudowy oczyszczalni ścieków w Otwocku oraz zakładu segregacji złomu i przetwarzania odpadów gruzu w Otwocku. Opiniowane raporty oceny oddziaływania na środowisko zawierały rozwiązania chroniące i ograniczające negatywne oddziaływanie na środowisko.

W procesie inwestycyjnym, na etapie projektowania obiektów budowlanych, w tym uzyskiwania decyzji o pozwolenie na budowę, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku uzgadniał pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych **projekty budowlane i technologiczne**. Opiniując dokumentację projektową szczególną uwagę zwracano na prawidłowy układ funkcjonalny pomieszczeń, prawidłowe ciągi technologiczne, właściwe wyposażenie w urządzenia sanitarne, prawidłowo zaprojektowaną wentylację i klimatyzację, warunki socjalno - sanitarne oraz zgodność zaprojektowania z obowiązującymi przepisami i normami. Zwracano również uwagę na odstępstwa od warunków technicznych i konieczność uzyskania odpowiedniej decyzji. Projekty dotyczyły m.in. budowy budynku mieszkalnego z częścią usługową przeznaczoną na działalność leczniczą, budynku mieszkalnego z przedszkolem, sklepu. W sumie zaopiniowano pozytywnie 6 dokumentacji projektowych.

W 2020 roku zapobiegawczy nadzór sanitarny uczestniczył łącznie w 34 kontrolach w związku z **dopuszczeniem do użytkowania obiektów budowlanych** oraz w kontrolach związanych ze sprawdzeniem warunków higieniczno-sanitarnych w lokalach adaptowanych na działalność usługową. Znaczny udział stanowią inwestycje związane z budową i rozbudową układów sieci kanalizacji, a także układów drogowych związanych głównie z oddawaniem do użytkowania odcinków drogi ekspresowej S17 Warszawa – Garwolin.

Wśród nowo wybudowanych obiektów były: budynki handlowo – usługowe, mieszkalne, oczyszczalnia ścieków w Janowie, halę sortowania i przeładunku przesyłek, placówki oświaty - przedszkola, przebudowywane i rozbudowywane szkoły, hale magazynowe, obiekty gastronomiczne, oraz przebudowa i rekonstrukcja dawnego pensjonatu Gurewicza w Otwocku. W 2020 roku łącznie zajęto 124 stanowiska w sprawie dopuszczenia obiektów do użytkowania (w trybie art. 56 ustawy Prawo budowlane) oraz wydano 6 opinii sanitarnych dotyczących spełnienia w obiektach adaptowanych właściwych warunków sanitarno-higienicznych.

W trakcie czynności odbiorowych sprawdzano stan nowo wybudowanych lub adaptowanych budynków pod kątem właściwych warunków sanitarno-higienicznych. Wśród nich istotną rolę posiada odpowiedni układ funkcjonalny pomieszczeń, ich wykończenie, zachowanie

odpowiedniego ciągu technologicznego (rozdział dróg czysta-brudna), właściwa wymiana powietrza w pomieszczeniach przeznaczonych na pobyt ludzi, właściwe oświetlenie, utrzymanie w pomieszczeniach pracy poziomów hałasu zgodnych z obowiązującymi przepisami, prawidłowa gospodarka wodno-ściekowa i odpadowa. Znaczna część nowo wybudowanych budynków podłączona jest do sieci wodno – kanalizacyjnej. Duże obiekty kubaturowe wyposażone były w instalację wentylacji mechanicznej.

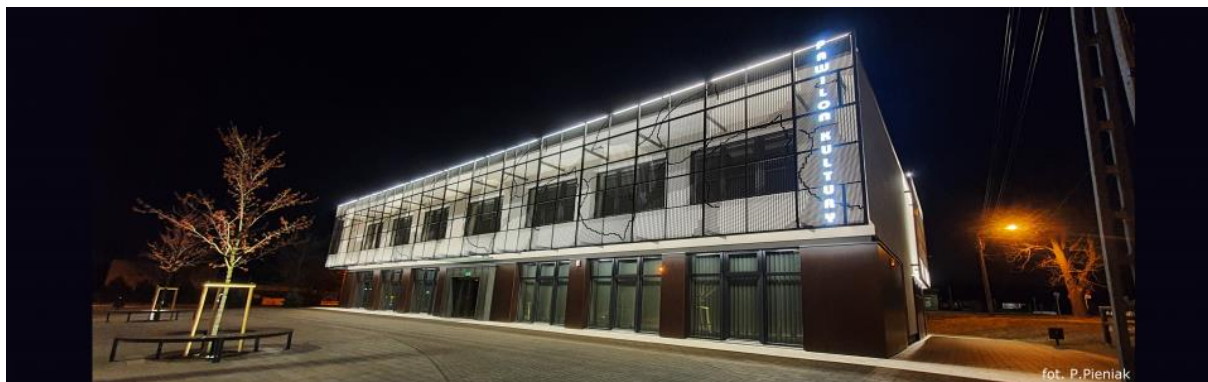
Podczas uczestnictwa w dopuszczeniu do użytkowania ww. obiektów dokonywano sprawdzenia zgodności zrealizowanych inwestycji z uzgodnioną pod względem higieniczno-sanitarnym dokumentacją projektową oraz z wymogami sanitarnymi określonymi przez obowiązujące przepisy.

Najczęściej spotykanymi nieprawidłowościami w trakcie przeprowadzanych kontroli były niewłaściwe rozwiązania instalacji wentylacji (niezgodne z projektem) w budynkach.

Wszystkie sprawy związane z dopuszczeniem do użytkowania, po usunięciu nieprawidłowości zostały ostatecznie pozytywnie rozpatrzone.

Charakterystyczne obiekty oddane do użytkowania w 2020 r. w powiecie otwockim to:

- Galeria Kupiecka, Otwock ul. Kupiecka 2;
- Przebudowa pomieszczeń w budynku Powiatowego Centrum Zdrowia w Otwocku na pracownie RTG, pomieszczenie tomografu i mammografu, USG, Otwock ul. Batorego 44
- Oczyszczalnia ścieków w Janowie;
- Dawny Pensjonat Gurewicz, Otwock ul. Armii Krajowej 8,
- Hala magazynowa o pow. ~8100 m² należąca do firmy PANATTONI EUROPE SP. z o. o.,
- Market „DINO”, Otwock Mały 7J
- Przebudowane budynki biurowo – magazynowe na terenie NCBJ Otwock – Świerk;
- Stacja paliw w miejscowości Dąbrówka,
- Nowy Gminny Ośrodek Kultury w Wiązownie.



Nowy Gminny Ośrodek Kultury, Wiązowna ul. Lubelska 53



Nowy Gurewicz, Otwock ul. Armii Krajowej 8



Galeria Kupiecka, Otwock ul. Kupiecka 2

Podsumowując rok 2020 należy stwierdzić rozwój infrastruktury powiatu otwockiego. Nowo powstające obiekty budowlane zaprojektowane są w sposób respektujący wymagania ochrony środowiska oraz przepisy techniczno - budowlane.

Wzrasta też poprawa warunków życia i zdrowia mieszkańców powiatu, na co wpływ ma nowa oczyszczalnia ścieków w miejscowości Janów; budowa kanalizacji sanitarnej (w Józefowie, w Otwocku oraz w Karczewie) i podłączenie do niej budynków mieszkalnych. Działania te zwiększą bezpieczeństwo sanitarne gmin oraz przyczynią się do likwidacji nieszczelnych zbiorników bezodpływowych.

W zakresie realizacji nowych inwestycji w powiecie otwockim, sytuacja jest porównywalna z rokiem ubiegłym. Wzrasta poprawa warunków życia i zdrowia mieszkańców powiatu, na co wpływ mają inwestycje dotyczące przebudowy infrastruktury drogowej, wodno–kanalizacyjnej oraz budowy nowych obiektów służby zdrowia. Działania te wpłyną na poprawę warunków sanitarnych mieszkańców gmin.