



*Ocena stanu bezpieczeństwa  
sanitarnego powiatu otwockiego za rok 2022*

OTWOCK 2023

## Spis treści

1. Stan Sanitarny powiatu otwockiego.....	5
1.1. Sytuacja epidemiologiczna.....	5
1.1.1. Grypa i podejrzenia zachorowań na grypę.....	5
1.1.2. Choroby przenoszone drogą płciową.....	6
1.1.3. Zakażenia HIV, zachorowania na AIDS.....	6
1.1.4. Bakteryjne zakażenia jelitowe.....	6
1.1.5. Wirusowe zakażenia jelitowe.....	7
1.1.6. WZW typu A.....	7
1.1.7. Choroby przenoszone drogą naruszenia ciągłości tkanek.....	7
1.1.8. Wirusowe Zapalenie Wątroby typu C.....	8
1.1.9. Choroby przenoszone przez kleszcze.....	8
1.1.10. Choroby przenoszone drogą kropelkową.....	8
1.1.11. Styczność i narażenie na wściekliznę (potrzeba szczepień).....	9
1.1.12. Gruźlica.....	10
1.1.13. Lamblioza.....	11
1.1.14. Haemophilus influenzae – choroba inwazyjna.....	11
1.1.15. Streptococcus pneumoniae – choroba inwazyjna.....	11
1.1.16. Listerioza.....	11
1.1.17. Legionelloza – choroba legionistów.....	11
1.1.18. Zachorowania na COVID-19.....	11
1.2. Wykonanie programu szczepień ochronnych.....	13
1.3. Stan sanitarno-higieniczny podmiotów wykonujących działalność leczniczą.....	21
1.3.1. Programy dostosowawcze.....	23
1.3.2. Utrzymanie czystości bieżącej i porządku.....	24
1.3.3. Postępowanie z bielizną szpitalną.....	25
1.3.4. Dezynfekcja.....	26
1.3.5. Sterylizacja.....	27
1.3.6. Dezynsekcja i deratyzacja.....	30
1.3.7. Gospodarka odpadami niebezpiecznymi w miejscu powstawania.....	31
1.3.8. Zakażenia szpitalne.....	31
1.3.9. Ogniska epidemiczne w szpitalach.....	32
1.3.10. Ocena raportu o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala za 2021 r. ....	33
1.3.11. Skargi, interwencje, odwołania, zażalenia dotyczące podmiotów leczniczych: .....	33

1.3.12. Wnioski dotyczące epidemiologii .....	37
1.4. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej .....	39
1.4.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi .....	39
1.4.2. Nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej – <i>Legionella sp.</i> .....	43
1.4.3. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli .....	45
1.4.4. Pływalnie .....	45
1.4.5. Obiekty użyteczności publicznej .....	47
1.4.6. Wnioski dotyczące działalności Sekcji higieny komunalnej .....	52
1.5. Stan sanitarny żywności, żywienia, przedmiotów użytku .....	55
1.6. Obiekty produkcji i obrotu żywnością .....	62
1.6.1. Wytwórnice lodów .....	62
1.6.2. Automaty do lodów .....	63
1.6.3. Wytwórnice Mieszanin Tłuszczów Zwierzęcych z Roślinnymi .....	63
1.6.4. Piekarnie .....	63
1.6.5. Ciastkarnie .....	64
1.6.6. Browary i słodownie. ....	64
1.6.7. Przetwórnice owocowo-warzywne .....	64
1.6.8. Zakłady garmażeryjne .....	65
1.6.9. Wytwórnice makaronów .....	65
1.6.10. Wytwórnice wyrobów cukierniczych .....	65
1.6.11. Wytwórnice suplementów diety .....	65
1.6.12. Inne wytwórnice żywności .....	66
1.6.13. Producenci żywności w warunkach domowych .....	66
1.6.14. Sklepy spożywcze .....	66
1.6.15. Kioski spożywcze na targowiskach, obiekty ruchome i tymczasowe .....	68
1.6.16. Magazyny hurtowe .....	68
1.6.17. Zakłady żywienia zbiorowego otwarte, zakłady małej gastronomii .....	68
1.6.18. Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte .....	70
1.6.18. Domy Opieki Społecznej .....	72
1.6.19. Cateringi .....	73
1.6.20. Zakłady produkujące materiały i wyroby do kontaktu z żywnością .....	73
1.6.21. Wytwórnice i obiekty obrotu kosmetykami .....	74
1.7. Graniczna kontrola sanitarna .....	74
1.8. Wnioski dotyczące bezpieczeństwa żywności .....	75
1.9. Stan sanitarny środowiska pracy .....	77

1.9.1. Nadzór nad warunkami środowiska pracy .....	77
1.9.2. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwy – hałasem .....	77
1.9.3. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwym - pyłem.....	78
1.9.4. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwym - chemią .....	78
1.9.5. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikami rakotwórczymi lub mutagennymi.....	80
1.9.6. Nadzór nad pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwym biologicznym ....	80
1.9.7. Nadzór nad wprowadzaniem do obrotu środków biobójczych .....	81
1.9.8. Nadzór nad pracownikami mającymi kontakt z azbestem .....	81
1.9.9. Choroby zawodowe.....	82
1.9.10. Nadzór nad przestrzeganiem zakazu wytwarzania i wprowadzania do obrotu środków zastępczych.....	83
1.9.11. Inne działania sekcji higieny pracy .....	84
1.9.12. Wnioski dotyczące środowiska pracy .....	86
1.10. Stan sanitarny placówek nauczania, wychowania i opieki na terenie działalności PSSE w Otwocku w 2022 roku.....	87
1.10.1. Żłobki i przedszkola .....	89
1.10.2. Szkoły podstawowe.....	89
1.10.3. Zespoły Szkół.....	90
1.10.4. Placówki z pobytem całodobowym.....	91
1.10.5. Placówki wychowania pozaszkolnego i wsparcia dziennego.....	91
1.10.6. Higienizacja procesów nauczania.....	91
1.10.7. Żywnienie dzieci i młodzieży.....	91
1.10.8. Wypoczynek letni i zimowy.....	92
1.10.9. Wnioski dotyczące placówek nauczania, wychowania i opieki. ....	93
1.11. Promocja Zdrowia .....	95
1.11.1. Tematyka działalności.....	95
1.11.2. Tematy wiodące w roku 2022 .....	95
1.11.3. Programy i przedsięwzięcia prozdrowotne .....	96
1.12. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny .....	104

## 1. Stan Sanitarny powiatu otwockiego

### 1.1. Sytuacja epidemiologiczna

W 2022 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 2022 r. wszczęto 14277 dochodzeń epidemiologicznych, w tym: przeprowadzono 11443 wywiadów dot. chorób zakaźnych; przeprowadzono 2834 wywiadów z osobami, które następnie objęto obowiązkową kwarantanną; przeprowadzono 36 wywiadów epidemiologicznych z osobami, które następnie objęto nadzorem epidemiologicznym.

#### 1.1.1. Grypa i podejrzenia zachorowań na grypę

W 2022 r. ogólna liczba zachorowań i podejrzeń zachorowań na grypę w stosunku do lat ubiegłych wrosła prawie dwukrotnie. Największy wzrost zachorowań odnotowano w przedziale wiekowym 15-64 lata, najniższy w grupie 65 lat i więcej. W 2022 r. podobnie jak i w roku wcześniejszym nie odnotowano zgonów z powodu grypy.

**Tabela 1 Liczba zachorowań oraz podejrzeń zachorowań na grypę wg wieku chorych**

Wiek (ukończone lata)		Liczba zachorowań oraz podejrzeń		
		Rok 2020	Rok 2021	Rok 2022
0		1	2	3
0 - 4	1	<b>3284</b>	<b>3599</b>	<b>5048</b>
5 - 14	2	<b>1930</b>	<b>2407</b>	<b>5287</b>
15 - 64	3	<b>5193</b>	<b>4128</b>	<b>7405</b>
65 i więcej	4	<b>1022</b>	<b>1108</b>	<b>1799</b>
Razem	5	<b>10460</b>	<b>11242</b>	<b>19539</b>

Źródło: Opracowanie własne.

W roku 2022 zarejestrowano 19 zachorowań na grypę potwierdzoną badaniami laboratoryjnymi, z tego 15 przypadków dotyczyło dzieci. Jeden z podmiotów leczniczych Podstawowej Opieki Zdrowotnej z terenu powiatu otwockiego został zaproszony do

współpracy przez Wojewódzką Stację Sanitarno-Epidemiologiczną w Warszawie i bierze udział w wybiórczym nadzorze epidemiologicznym SENTINEL dot. grypy. Podmiot pozyskuje próbki do badań genetycznych w kierunku grypy i SARS-CoV-2.

W 2021 r. nie zarejestrowano przypadków zachorowań wywołanych grypą sezonową, potwierdzoną badaniami mikrobiologicznymi. W roku 2020 zarejestrowano 17 takich przypadków i hospitalizowano z tego powodu 9 osób.

#### 1.1.2. Choroby przenoszone drogą płciową

W 2022 r. zarejestrowano 9 przypadków zachorowań na kiłę. Zachorowało 8 mężczyzn i 1 kobieta. W 2021 r. zarejestrowano 11 takich przypadków.

Zarejestrowano 3 przypadki zachorowania na rzeżączkę wśród mężczyzn, to o połowę mniej niż w roku 2021 (6 przypadków).

Odnotowano również 3 przypadki choroby przenoszonej drogą płciową wywołanej przez Chlamydie wśród 2 kobiet i 1 mężczyzny. Jest to o 1 przypadek więcej niż w latach 2020-2021.

#### 1.1.3. Zakażenia HIV, zachorowania na AIDS

Zarejestrowano 3 zachorowania na AIDS dotyczące 2 mężczyzn i 1 kobiety. Wiek chorych mieści się w przedziale 37-50 lat.

Zarejestrowano również 3 nowo wykryte zakażenia HIV dotyczące 2 kobiet i 1 mężczyzny. Wiek chorych 25-56 lat.

#### 1.1.4. Bakteryjne zakażenia jelitowe

Salmonellozy – zatrucia pokarmowe

W 2022 r. zarejestrowano 21 zachorowań na salmonellozę pokarmową, w tym 5 przypadków w dwóch rodzinnych ogniskach domowych. Hospitalizowano łącznie 10 osób. Liczba przypadków zachorowań w porównaniu z rokiem 2021 wzrosła o 15.

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 zatruciach ogromną większość stanowiły zakażenia pałeczkami *S. Enteritidis* – 17 przypadków i po jednym przypadku wywołanym zakażeniami *S. infantis*, *S. Derby*, *S. Typhimurium*, *Salmonella* z gr. C.

Odnotowano 2 ogniska rodzinne zatrucia pałeczkami *Salmonella Enteritidis*. W 1 ognisku zachorowały 3 osoby. Drogi zakażenia to prawdopodobnie przez żywność (jaja) i droga człowiek – człowiek. W 2 przypadku zachorowało 2 dzieci. W trakcie dochodzenia ustalono,

że dzieci często przebywają u dziadków, gdzie chętnie bawią się z ptactwem domowym i to ono jest prawdopodobnym źródłem przeniesienia zakażenia na człowieka. Przesłano pismo do Powiatowego Lekarza Weterynarii w Otwocku informujące o powyższym, który przeprowadził kontrolę w gospodarstwie dziadków informując ich o konieczności poddawania obróbce cieplnej produktów pozyskiwanych od drobiu i o konieczności zachowania bioasekuracji.

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

W 2022 r. zarejestrowano 110 zachorowań na bakteryjne zakażenia wywołane przez *Clostridium difficile*. W 2021 r. zarejestrowano 176, a w 2020 r. 188 takich zachorowań.

W 2022 r. odnotowano 2 zachorowania wywołane przez *Campylobacter jejuni*. To o 1 przypadek więcej niż w roku 2021. Zachorowanie dotyczyły dzieci, które były z tego powodu hospitalizowane.

W 2022 r. zarejestrowano 1 przypadek zakażenia bakterią jelitową *Yersinia enterocolitica*, u 9 letniego chłopca. U chłopca występowały częste bóle brzucha i biegunka. Przypadek nie hospitalizowany. Jest to o 2 przypadki mniej niż w roku 2021.

#### 1.1.5. Wirusowe zakażenia jelitowe

W 2022 r. odnotowano 130 przypadków zakażeń spowodowanych przez rotawirusy; 10 przypadków przez norowirusy. W roku 2021 było to odpowiednio 35 i 15 przypadków.

Ponadto odnotowano:

Wirusowe zakażenia jelitowe inne określone – 10 przypadków;

Wirusowe zakażenia jelitowe nieokreślone – 44 przypadki.

#### 1.1.6. WZW typu A

Zarejestrowano 2 przypadki zachorowania u kobiety i poddanego hospitalizacji mężczyzny. Osoby nie szczepione p/ko WZW A. Kobieta, w okresie poprzedzającym zachorowanie przebywała poza granicami kraju.

W latach 2020 - 2021 nie odnotowano zachorowań na WZW typu A.

#### 1.1.7. Choroby przenoszone drogą naruszenia ciągłości tkanek

##### Wirusowe Zapalenie Wątroby typu B

W 2022 r. odnotowano 13 nowych przypadków zachorowań na WZW typu B, w tym 9 przypadków wśród mężczyzn. Najmłodszy chory ma 20 lat. Zakażenia mają charakter bezobjawowy, często wykryte podczas przeprowadzania badań kontrolnych. Domownikom nieszczepionym p/ko WZW typu B proponowano bezpłatne szczepienia.

Wśród zachorowań zarejestrowano 1 przypadek Wirusowe Zapalenie Wątroby typu B – ostrego (objawowego) u kobiety, uchodźczynie z Ukrainy. Tyleż samo przypadków WZW B odnotowano w roku 2021.

#### 1.1.8. Wirusowe Zapalenie Wątroby typu C

W 2022 r. odnotowano 10 nowych przypadków zachorowań na WZW typu C. Po 3 w każdej z grup wiekowych 40-49 lat, 50-59 lat, 60-69 lat i 1 przypadek u 39 latka. Odnotowano tyle samo zachorowań wśród obu płci. Osobom chorym proponowano bezpłatne szczepienia p/ko WZW typu B. W porównaniu z rokiem 2021 to o 2 przypadki zachorowań więcej.

Analiza danych o zakażeniach tymi wirusami B i C nadal wskazuje na ich prawdopodobne powiązanie z korzystaniem z różnych form pomocy medycznej, wykorzystującej inwazyjne techniki diagnostyczne i terapeutyczne a także zabiegi kosmetyczne, kosmetologiczne i stomatologiczne. Część chorych kwalifikowana jest do leczenia Wirusowego Zapalenia Wątroby typu B i C.

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.

#### 1.1.9. Choroby przenoszone przez kleszcze

W 2022 r. odnotowano 69 przypadków zachorowań na boreliozę. Zachorowania były skutkiem ukąszeń przez kleszcze, do których dochodziło na terenie ogródków przydomowych, w lasach, parkach. Często osoby, u których lekarz zdiagnozował rumień wędrujący nie pamiętają, aby zlokalizowali kleszcza na swoim ciele. Zachorowania dotyczą w równym stopniu zarówno mężczyzn (36 przypadków) jak i kobiet (33 przypadki). Liczba zachorowań jest porównywalna do roku 2021 (65 przypadków).

Nie odnotowano zachorowań na kleszczowe zapalenie mózgu oraz neuroboreliozy.

#### 1.1.10. Choroby przenoszone drogą kropelkową

Lp.	Choroby zakaźne wieku dziecięcego	Liczba w roku		
		2020	2021	2022
1.	Ospa wietrzna	543	137	543
2.	Krztusiec	10	0	0
3.	Szkarlatyna (Płonica)	43	4	58
4.	Różyczka	0	0	1
5.	Świnka Nagminne zapalenie przyusznic	3	0	4
6.	Odra	1	0	1

**Tabela 2 Choroby zakaźne wieku dziecięcego** Źródło: Opracowanie własne



Zachorowania na ospę wietrzną mają charakter cykliczny. W roku 2022 odnotowano wzrost zachorowań w porównaniu do roku poprzedzającego i ilość zachorowań taką samą jak w roku 2020. Podobnie cyklicznie rozkładają się zachorowania na płonicę i w tym roku również zaobserwowano znaczący wzrost zachorowań w porównaniu z rokiem 2021.

#### 1.1.10.1. Odra

Zarejestrowano 1 możliwy przypadek zachorowania na odrę u 33 letniego mężczyzny, mieszkańca wsi. Osoba posiadała udokumentowane szczepienie p/ odrze (2 dawki) w karcie szczepień. Badanie krwi przeprowadzone w Narodowym Instytucie Zdrowia Publicznego – Państwowym Instytucie Badawczym nie potwierdziło niedawno przebytej odry.

#### 1.1.10.2. Różyczka

Zarejestrowano 1 możliwy przypadek zachorowania u rocznego dziecka, mieszkańca miasta. Matka nie wyraziła zgody na pobranie i badanie krwi w kierunku różyczki u dziecka.

#### 1.1.11. Styczność i narażenie na wściekliznę (potrzeba szczepień)

W roku 2022 zarejestrowano 63 przypadki szczepień przeciwko wściekliznie. Cały czas obszar powiatu otwockiego uznawany jest za obszar zagrożony wścieklizną zwierząt. W porównaniu z rokiem 2021 r. liczba szczepień wzrosła ponad dwukrotnie.

Podjęto szczepienia po kontakcie z:

- pies – 34 przypadki;
- kot – 22 przypadki;
- wiewiórka – 3 przypadki;
- szczur – 2 przypadki;
- lis – 1 przypadek;
- dzik – 1 przypadek.

Szczepienia przeprowadzono m.in. wśród członków 2 rodzin. Jedna z rodzin miała kontakt z własnym psem, u którego potwierdzono wściekliznę (zaszczepiono łącznie 7 osób). U drugiej rodziny na terenie gospodarstwa psy zagryzły lisa, u którego potwierdzono w badaniu pośmiertnym wirus wścieklizny. Rodzina miała kontakt z psami. Zaszczepiono 4 członków rodziny.

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.

Kontakt ze zwierzętami, po którym nie podjęto szczepień - liczba zarejestrowanych pokąsań w roku 2022 wyniosła 58. Zwierzęta poddawane były obserwacji weterynaryjnej. Sprawcami pokąsań były psy (43) i koty (15).

#### 1.1.12. 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.

W 2022 roku zarejestrowano **15** przypadków zachorowań na gruźlicę wśród osób z powiatu otwockiego. Zachorowania dotyczą 10 mężczyzn i 5 kobiet. W miastach zamieszkuje 10 osób. Wszystkie przypadki rozpoznane przez lekarza jako gruźlica płuc, bakteriologicznie potwierdzona u 8 osób.

Zachorowało 1 dziecko w wieku 8 lat, wykryte jako domownik osoby chorej. Nie odnotowano zachorowań w grupie 15-19 lat. Zachorowania dotyczą najczęściej osób w wieku średnim i podeszłym ( wiek 65+ zachorowań najwięcej – 6) czyli tych, które najprawdopodobniej zaraziły się prątkami wcześniej, a choroba uaktywniła się u nich w związku z osłabieniem odporności. W ramach nadzoru epidemiologicznego osoby z otoczenia chorego są informowane o konieczności udania się do lekarza, celem konsultacji i ewentualnej diagnostyki w kierunku gruźlicy.

W 2021 roku zarejestrowano 63 przypadki gruźlicy, w tym 20 wśród osób zamieszkujących powiat otwocki, a 43 wśród osób bezdomnych, bez możliwości ustalenia miejsca pobytu przed zachorowaniem. 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.

W 2020 r. roku zarejestrowano 48 przypadków gruźlicy, w tym 16 wśród mieszkańców powiatu.

W 2022 r. nie odnotowano przypadków zgonów z powodu gruźlicy.

#### 1.1.13. Lamblioza

Odnotowano 13 przypadków zakażeń potwierdzonych badaniami parazytologicznymi. Jedno 13-letnie dziecko hospitalizowane z tego powodu. Zachorowania dotyczyły osób w wieku 1-46 lat. Zachorowania dotyczyły 7 mężczyzn i 6 kobiet. W porównaniu z rokiem 2021 to o 10 przypadków więcej.

#### 1.1.14. Haemophilus influenzae – choroba inwazyjna

W 2022 r. podobnie jak w latach 2020 - 2021 zarejestrowano 1 przypadek zachorowania (posocznica) 44 letniego mężczyzny, mieszkańca wsi. Osoba z chorobą współistniejącą.

#### 1.1.15. Streptococcus pneumoniae – choroba inwazyjna

- **zapalenie opon mózgowo-rdzeniowych** – zarejestrowano 1 przypadek u 33 letniego mężczyzny, mieszkańca miasta.

- **posocznica** – zarejestrowano 13 przypadków zachorowań. Dotyczą one 6 kobiet i 7 mężczyzn. Najwięcej zachorowań odnotowano w grupie wiekowej 80-89 lat – 7 przypadków. Po 3 w grupach 60-69 lat i 70-79 lat. Wśród zachorowań 12 wykryto w szpitalu powiatowym w Otwocku. Szpital ten rutynowo pobiera starszym pacjentom kierowanym na oddział wewnętrzny krew na posiew. Osoby z chorobami współistniejącymi jak: POCHP, nowotwory, choroby serca, cukrzyca. W roku 2021 odnotowano 8 przypadków, a w 2020 – 1 przypadek zachorowania.

#### 1.1.16. Listerioza

W roku 2022 zarejestrowano 1 przypadek zachorowania u 83 letniej kobiety spowodowany zakażeniem Listeria monocytogenes. Zachorowanie miało postać posocznicy (zakażenie krwi). Przypadek obciążony chorobą nowotworową.

#### 1.1.17. Legionelloza – choroba legionistów

W roku 2022 zarejestrowano 2 przypadki zachorowania. Dotyczyły one 1 kobiety mieszkanki miasta i 1 mężczyzny ze wsi. Obydwa przypadki hospitalizowane. W badaniach moczu wykryto antygeny Legionella pneumophila. Na zlecenie PPIS w Otwocku przeprowadzono badania wody w domach pacjentów - ocena skażenia brak lub znikome. Wystosowano też pismo do Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Lublinie z prośbą o działania nadzоровe w obiekcie użyteczności publicznej, w którym przebywała jedna z chorych osób w okresie poprzedzającym zachorowanie.

#### 1.1.18. Zachorowania na COVID-19

Liczba przypadków COVID-19 zarejestrowanych łącznie w roku 2022 - **11317** w tym:

- potwierdzone – 11088;
- prawdopodobne – 4;
- możliwe -225.

W roku 2021 było to 11561 przypadków.

Liczba zgonów na COVID-19 w 2022 r. – 59/ rok 2021 – 188.

Liczba osób poddanych kwarantannie na podstawie decyzji PPIS – 2834.

Liczba osób objętych czynnym nadzorem PSSE – 36.

Najwięcej przypadków zachorowań na COVID-19 stwierdzono w I kwartale - 8569.

Odpowiednio w II kwartale zarejestrowano 229 przypadków, w III kwartale – 1917, w IV kwartale – 602 przypadki.

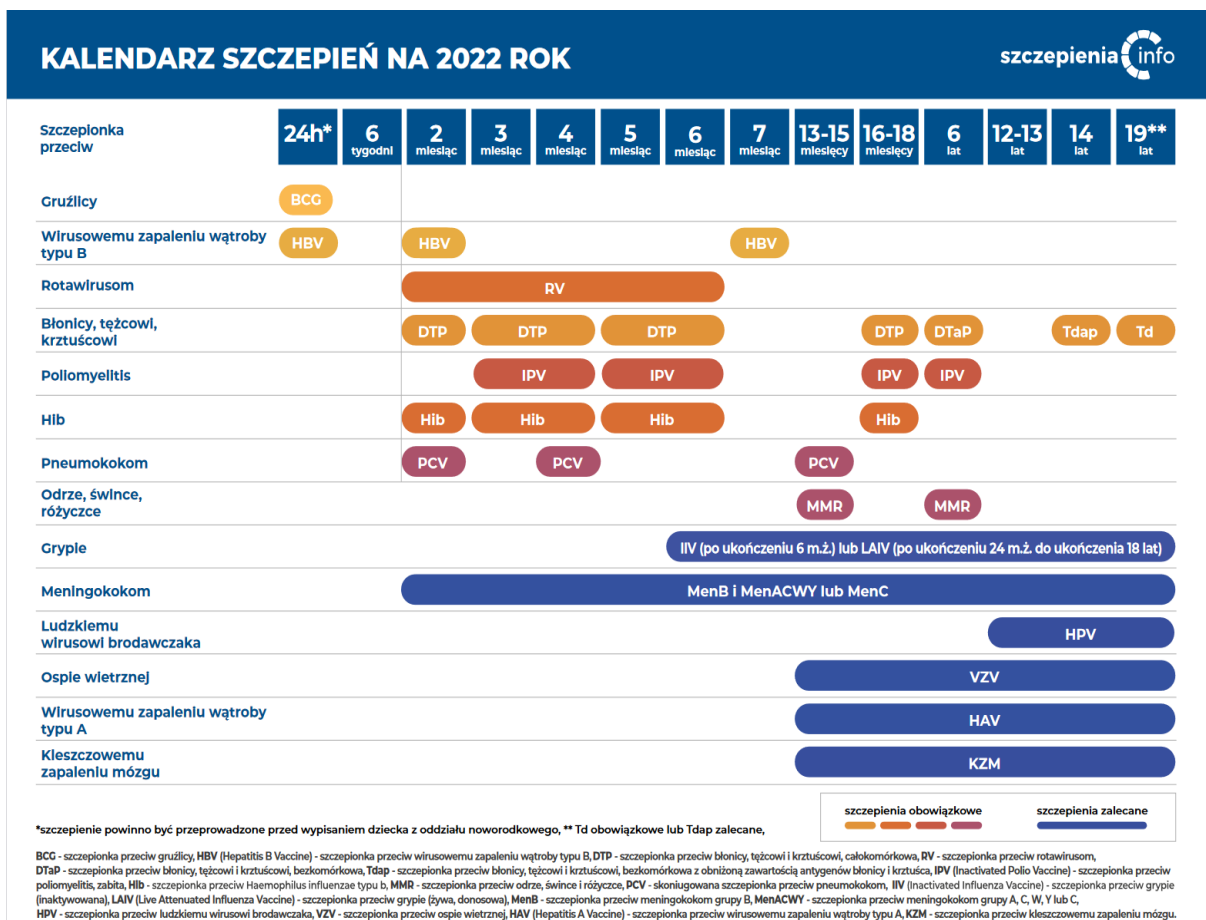
Do Krajowego Punktu Centralnego ds. Międzynarodowych Przepisów Zdrowotnych wysłano 12 zgłoszeń ZWA – Zgłoszenie Zdarzenia Stanowiącego Zagrożenie dla Zdrowia Publicznego oraz informacji o podjętych działaniach dot. COVID-19.

Odnotowano 61 istotnych zagrożeń dotyczących pojawienia się ognisk zachorowań na COVID-19 w newralgicznych miejscach: domy opieki (6), szkoły (33), przedszkola (16) i inne.

Ponadto, do siedziby PPIS w Otwocku wpłynęło 19 raportów wstępnych, dot. podejrzeń wystąpienia ognisk epidemicznych szpitalnych COVID-19 w 7 placówkach.

PPIS w Otwocku przekazał do wykorzystania wśród pensjonariuszy i personelu domów opieki 140 testów antygenowych w kierunku SARS-CoV-2.

## 1.2. Wykonanie programu szczepień ochronnych



Rysunek 1 Kalendarz szczepień na rok 2022

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

Szczepienia ochronne realizowane były zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych na 2022 rok, określonym w załączniku do Komunikatu Głównego Inspektora Sanitarnego z 28 października 2021 roku.

W 2022 r. na terenie powiatu otwockiego realizacja programu szczepień ochronnych prowadzona była w 16 podmiotach leczniczych w tym:

- w 5 publicznych podmiotach leczniczych, w których funkcjonuje 11 punktów szczepień;
- w 11 niepublicznych podmiotach leczniczych, w których funkcjonuje 14 punktów szczepień.

Łącznie w 2022 r. prowadzono nadzór nad wykonawstwem szczepień ochronnych w 25 punktach szczepień.

Działania prowadzone w ramach nadzoru:

- Kontrola dokumentacji dotyczącej szczepień, prowadzonej przez podmioty lecznicze;
- Prawidłowość prowadzenia oraz przekazywania 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 podmiotów leczniczych w preparaty;
- Opracowywanie analiz w zakresie wykonywania obowiązkowych szczepień ochronnych;
- Nadzór nad prawidłową gospodarką preparatami szczepionkowymi oraz nadzór nad przestrzeganiem łańcucha chłodniczego;
- Dystrybucja preparatów szczepionkowych przeznaczonych do realizacji Programu Szczepień Ochronnych na potrzeby punktów szczepień;
- Ocena stanu sanitarnego punktów szczepień;
- Prowadzenie nadzoru nad niepożądanymi odczynami poszczepiennymi (NOP) poprzez monitorowanie, prowadzenie rejestru i analizę zgłaszanych przez lekarzy niepożądanych odczynów poszczepiennych.

W 2022 r. wykonano łącznie 17 kontroli, w tym 4 kontrole planowane oraz 13 nieplanowanych, z czego 6 kontroli, to kontrole akcyjne.

Wykonanych 5 kontroli akcyjnych w punktach szczepień dotyczyło prawidłowego postępowania z preparatami szczepionkowymi ze szczególnym uwzględnieniem warunków ich transportu, przechowywania, kontroli dokumentacji, w tym procedur monitorowania i utylizacji szczepionek, dla których upłynął termin ważności.

Natomiast 1 kontrola akcyjna została przeprowadzona w jednej z Placówek w związku z przerwaniem łańcucha chłodniczego w urządzeniu chłodniczym, w którym przechowywane były preparaty szczepionkowe. Na skutek awarii prądu, rejestrator monitorujący temperaturę w chłodziarce wskazał przekroczenie limitu temperatury w jakiej mogą być one przechowywane. Preparaty szczepionkowe, które znajdowały się w urządzeniu chłodniczym podczas awarii, zostały poddane utylizacji.

W 2022 r. w ramach nieodpłatnego przekazania szczepionek przeznaczonych dla osób narażonych zawodowo na ekspozycję wścieklizną, punkty szczepień w 4 przychodniach w ramach zapobiegania wścieklicznie przed ekspozycją zaszczepiły lekarzy weterynarii oraz pracowników schroniska szczepionką, która decyzją Ministra Zdrowia została zwolniona z rezerwy przeciwepidemicznej. Łącznie zaszczepiono 14 osób.

W związku z konfliktem zbrojnym na terytorium Ukrainy i napływem Uchodźców, podjęto szereg działań informujących i zachęcających do szczepień. Wysłano pisma do placówek podstawowej opieki zdrowotnej dot. realizacji szczepień ochronnych wśród dzieci, które przekroczyły granicę RP po wybuchu wojny, załączając ulotki w języku ukraińskim do rozpowszechnienia przez Placówki. Zobowiązano również punkty szczepień do raportowania zużycia szczepionek wśród Uchodźców, zakładaniu kart uodpornienia w formie papierowej każdemu dziecku urodzonemu w Polsce, informowano także pismem o przypadkach pojawienia się wirusa polio na Ukrainie.

W ramach „Europejskiego Tygodnia Szczepień” rozesłano do punktów szczepień ulotki, grafiki i plakaty promujące szczepienia do wyeksponowania w widocznym miejscu w Placówce, informacje zamieszczono na stronie internetowej PSSE oraz portalach społecznościowych.

W zakresie 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 preparatów szczepionkowych w ściśle określonej temperaturze tj. od +2 do +8 stopni Celsjusza, zapewniając tym samym właściwe warunki chłodnicze zgodne z wymaganiami producentów. PSSE dysponuje również zapasowym urządzeniem chłodniczym w razie awarii chłodziarki.

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

Na terenie powiatu otwockiego na 25 punktów szczepień 23 posiadają ww. rejestratory.

PSSE w Otwocku ma zainstalowany system UPS działający na zasadzie akumulatora, podtrzymujący dopływ energii elektrycznej w przypadku jej braku z instalacji 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 w momencie rozładunku termotorby w przychodni.

PSSE w Otwocku w ten sam sposób pobiera szczepionki z magazynu z WSSE w Warszawie. W 2022 roku rozdysponowano 22728 dawek preparatów szczepionkowych.

W roku 2022 zarejestrowano 19 przypadków Niepożądanych Odczynów Poszczepiennych (NOP) zgłoszonych przez lekarzy, w tym 5 poważnych i 14 o łagodnym przebiegu. NOP-y poważne to 1 przypadek po szczepieniu p/gruźlicy, 1 przypadek po szczepieniu przeciwko rotawirusom, 1 przypadek po szczepieniu preparatem przeciwko odrze, śwince i różyczce, 2 przypadki po szczepieniu p/ COVID-19.

Wszystkie poważne przypadki NOP uległy rozwiązaniu bez powikłań.

Ilość osób uchylających się od szczepień na koniec roku 2022 w stosunku do roku 2021 wzrosła o 1 osobę i wynosi 292 osoby (dotyczy rodziców dzieci). Natomiast liczba dzieci uchylających się od szczepień na koniec roku 2022 wyniosła 331 (rok 2021 – 336).

Stan zaszczepienia dzieci i młodzieży (w grupie wiekowej od 0 do 19 roku życia) w roku 2022 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 2022

W poszczególnych komórkach tabeli obliczono procenty wyszczepialności:

Rok urodzenia	Karty ogółem	Rok urodzenia	Karty ogółem	Karty dziewcząt	Rok urodzenia	Karty ogółem	Karty dziewcząt	Rok urodzenia	Karty ogółem	Karty dziewcząt
2022	1000	2017	1494	0	2012	1485	773	2007	1515	728
2021	1163	2016	1515	0	2011	1517	741	2006	1360	0
2020	1250	2015	1407	0	2010	1594	789	2005	1351	0
2019	1398	2014	1447	0	2009	1577	787	2004	1235	0
2018	1401	2013	1467	673	2008	1477	740	2003	1133	0

Źródło: opracowanie własne

1. Gruźlica		
Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe <sup>a</sup>	a) Należy uwzględnić wszystkie szczepienia przeciw gruźlicy, zarówno wykonane w pierwszej dobie życia jak i wykonane z opóźnieniem.
2022	97,60	
2021	97,76	

Źródło: opracowanie własne



<b>3. Zakażenia rotawirusowe</b>		
Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe <sup>a</sup>	a) Osoby, które otrzymały pełne szczepienie podstawowe (dwie lub trzy dawki, zależnie od cyklu szczepienia)
2022	<b>52,80</b>	
2021	<b>81,51</b>	

Źródło: opracowanie własne

<b>2. Wirusowe zapalenie wątroby typu B</b>			
Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe		a) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały drugą dawkę szczepionki przeciw wzv typu B, zamykając cykl szczepienia pierwotnego. b) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały trzecią dawkę szczepionki przeciw wzv typu B, uzupełniając cykl szczepienia podstawowego.
	pierwotne <sup>a</sup>	uzupełniające <sup>b</sup>	
2022	<b>43,70</b>	<b>39,90</b>	
2021	<b>7,14</b>	<b>88,99</b>	
2020	<b>3,20</b>	<b>92,80</b>	
2019	<b>2,36</b>	<b>94,56</b>	
2018	<b>3,07</b>	<b>94,43</b>	

Źródło: opracowanie własne

<b>4. Błonica, tężec</b>						
Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe		Szczepienie przypominające			a) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały trzecią dawkę szczepionki przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi lub drugą dawkę szczepionki przeciw błonicy-tężcowi, zamykając cykl szczepienia pierwotnego. b) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały czwartą dawkę szczepionki przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi lub trzecią dawkę szczepionki przeciw błonicy-tężcowi, uzupełniając cykl szczepienia podstawowego. c) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały I. dawkę przypominającą szczepionki przeciw błonicy-tężcowi, krztuścowi lub błonicy-tężcowi. d) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały II. dawkę przypominającą szczepionki przeciw błonicy-tężcowi, krztuścowi lub błonicy-tężcowi.
	pierwotne <sup>a</sup>	uzupełniające <sup>b</sup>	I. dawka <sup>c</sup>	II. dawka <sup>d</sup>	III. dawka <sup>e</sup>	
2022	<b>45,30</b>					
2021	<b>62,68</b>	<b>26,91</b>				
2020	<b>14,64</b>	<b>77,84</b>				
2019	<b>8,58</b>	<b>85,69</b>				
2018	<b>6,00</b>	<b>88,79</b>				
2017	<b>5,96</b>	<b>56,02</b>	<b>33,20</b>			
2016	<b>3,17</b>	<b>20,79</b>	<b>72,28</b>			
2015	<b>3,20</b>	<b>12,44</b>	<b>81,38</b>			
2014	<b>2,42</b>	<b>7,60</b>	<b>86,39</b>			
2013	<b>2,18</b>	<b>6,75</b>	<b>88,89</b>			
2012	<b>1,21</b>	<b>4,04</b>	<b>93,74</b>			
2011	<b>1,19</b>	<b>3,23</b>	<b>94,53</b>			
2010	<b>0,88</b>	<b>3,64</b>	<b>94,67</b>			
2009	<b>0,82</b>	<b>3,11</b>	<b>53,84</b>	<b>41,98</b>		
2008	<b>0,47</b>	<b>1,22</b>	<b>16,99</b>	<b>81,25</b>		
2007	<b>0,26</b>	<b>1,25</b>	<b>12,01</b>	<b>86,20</b>		
2006	<b>0,07</b>	<b>0,59</b>	<b>9,49</b>	<b>89,78</b>		

<b>4. Błonica, tężec – ciąg dalszy</b>					
Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe		Szczepienie przypominające		
	pierwotne <sup>a</sup>	uzupełniające <sup>b</sup>	I. dawka <sup>c</sup>	II. dawka <sup>d</sup>	III. dawka <sup>e</sup>
2005	<b>0,15</b>	<b>0,52</b>	<b>5,70</b>	<b>93,12</b>	
2004	<b>0,08</b>	<b>1,13</b>	<b>6,23</b>	<b>79,43</b>	<b>12,87</b>
2003	<b>0,09</b>	<b>0,79</b>	<b>4,50</b>	<b>47,57</b>	<b>47,04</b>

e) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały III. dawkę

Źródło: Opracowanie własne

<b>6. Krztusiec</b>				
Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe		Szczepienie przypominające	
	pierwotne <sup>a</sup>	uzupełniające <sup>b</sup>	I. dawka <sup>c</sup>	II. dawka <sup>d</sup>
2022	<b>45,30</b>			
2021	<b>62,68</b>	<b>26,91</b>		
2020	<b>14,64</b>	<b>77,84</b>		
2019	<b>8,58</b>	<b>85,69</b>		
2018	<b>6,00</b>	<b>88,79</b>		
2017	<b>5,96</b>	<b>56,02</b>	<b>33,20</b>	
2016	<b>3,17</b>	<b>20,79</b>	<b>72,28</b>	
2015	<b>3,20</b>	<b>12,44</b>	<b>81,38</b>	
2014	<b>2,42</b>	<b>7,60</b>	<b>86,39</b>	
2013	<b>2,18</b>	<b>6,75</b>	<b>88,89</b>	
2012	<b>1,21</b>	<b>4,04</b>	<b>93,74</b>	
2011	<b>1,19</b>	<b>3,23</b>	<b>94,53</b>	
2010	<b>0,88</b>	<b>3,64</b>	<b>94,67</b>	
2009	<b>0,82</b>	<b>3,11</b>	<b>53,84</b>	<b>41,98</b>
2008	<b>0,47</b>	<b>1,22</b>	<b>16,99</b>	<b>81,25</b>
2007	<b>0,26</b>	<b>1,25</b>	<b>12,01</b>	<b>86,20</b>
2006	<b>0,07</b>	<b>0,59</b>	<b>9,49</b>	<b>89,78</b>

a) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały trzecią dawkę szczepionki przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi zamykając cykl szczepienia pierwotnego.

b) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały czwartą dawkę szczepionki przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi, uzupełniając cykl szczepienia podstawowego.

c) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały I. dawkę przypominającą szczepionki przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi.

d) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały II. dawkę przypominającą szczepionki przeciw błonicy, tężcowi, krztuścowi.

Źródło: Opracowanie własne.

<b>7. Poliomyelitis</b>			
Rok urodzenia	Szczepienie podstawowe		Szczepienie <sup>c</sup> przypominające
	pierwotne <sup>a</sup>	uzupełniająca <sup>b</sup>	
2022	<b>45,30</b>		
2021	<b>62,68</b>	<b>26,91</b>	
2020	<b>14,80</b>	<b>77,60</b>	
2019	<b>8,58</b>	<b>85,69</b>	
2018	<b>6,00</b>	<b>88,79</b>	
2017	<b>5,89</b>	<b>56,02</b>	<b>33,20</b>
2016	<b>3,23</b>	<b>20,73</b>	<b>72,28</b>
2015	<b>3,20</b>	<b>12,44</b>	<b>81,38</b>
2014	<b>2,42</b>	<b>7,60</b>	<b>86,39</b>
2013	<b>2,18</b>	<b>6,75</b>	<b>88,89</b>

a) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały drugą dawkę szczepionki przeciw poliomyelitis, zamykając cykl szczepienia pierwotnego.

b) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały trzecią dawkę szczepionki przeciw poliomyelitis, uzupełniając cykl szczepienia podstawowego.

c) Osoby, które jako ostatnią dawkę otrzymały dawkę przypominającą szczepionki przeciw poliomyelitis.

Źródło: Opracowanie własne.

<b>8. Odra, świnka, różyczka</b>		
Rok urodzenia	Szczepienie	
	podstawowe <sup>a</sup>	przypominające <sup>b</sup>
2021	<b>61,99</b>	
2020	<b>85,84</b>	
2019	<b>89,06</b>	
2018	<b>90,72</b>	
2017	<b>63,45</b>	<b>28,51</b>
2016	<b>27,85</b>	<b>66,20</b>
2015	<b>21,68</b>	<b>72,78</b>
2014	<b>17,21</b>	<b>77,75</b>
2013	<b>47,10</b>	<b>48,74</b>
2012	<b>16,57</b>	<b>81,28</b>
2011	<b>14,11</b>	<b>83,52</b>
2010	<b>11,23</b>	<b>86,70</b>
2009	<b>6,15</b>	<b>92,39</b>

a) Osoby, które otrzymały tylko pierwszą dawkę szczepionki przeciw odrze-świnie-różyczce, stanowiącą szczepienie podstawowe.

b) Osoby, które otrzymały drugą dawkę szczepionki przeciw odrze-świnie-różyczce, stanowiącą szczepienie przypominające.

Źródło: Opracowanie własne.

<b>9. Odra, świnka, różyczka - dziewczęta</b>		
Rok urodzenia	Szczepienie	
	podstawowe a	przypominające b
2013	<b>45,91</b>	<b>50,37</b>
2012	<b>17,08</b>	<b>81,37</b>
2011	<b>12,69</b>	<b>84,75</b>
2010	<b>10,77</b>	<b>87,20</b>
2009	<b>5,59</b>	<b>93,52</b>
2008	<b>4,59</b>	<b>94,86</b>
2007	<b>3,57</b>	<b>95,74</b>

Zródło: Opracowanie własne.

W porównaniu z rokiem ubiegłym, z uwagi na trwającą pandemię, stan zaszczepienia dzieci jest nieco gorszy. Wyłaniają się dwa główne problemy w realizacji Programu Szczepień Ochronnych wśród dzieci do 19 roku życia.

Jednym z nich jest stale rosnąca liczba rodziców, którzy są przeciwni szczepieniom już od pierwszych dni życia dziecka. Pomimo starań personelu medycznego w większości przypadków nie udaje się zmienić przekonań opiekunów o skuteczności i konieczności szczepień.

Drugim jest rosnąca liczba brakujących kart uodpornienia w związku z napływem nowych mieszkańców. Wiąże się to z koniecznością pozyskania przez placówki POZ dokumentacji szczepień dzieci do niej zapisanych. Podstawą wykonania i kontynuacji szczepienia jest dla pielęgniarki i lekarza wgląd w dwa dokumenty: kartę uodpornienia i książeczkę szczepień. Ich brak – brak historii szczepień dziecka utrudnia kontynuację szczepień.

Przychodnia, do której dotychczas zapisane było dziecko, co do zasady powinna przekazać kartę uodpornienia dziecka do nowej, wskazanej przez rodziców placówki, gdzie realizowana jest aktualnie opieka lekarska nad dzieckiem, np. w przypadku zmiany miejsca zamieszkania.

Wydaje się, że wielu opiekunów nie współpracuje w celu pozyskania karty uodpornienia nie podając dotychczasowej placówki, ani placówki do której przepisuje dziecko, ponieważ stara się ukryć niechęć do szczepień i uniknąć konsekwencji.

### 1.3. Stan sanitarno-higieniczny podmiotów wykonujących działalność leczniczą

W 2022 roku na terenie powiatu otwockiego zarejestrowanych było 195 podmiotów wykonujących działalność leczniczą. Ich zestawienie przedstawia poniższa Tabela.

**Tabela 3. Podmioty lecznicze wykonujące działalność leczniczą**

Placówki pod nadzorem PSSE w Otwocku	Placówki w rozbiciu na:		Liczba obiektów	
			rok 2021	rok 2022
podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne	szpitale	nie będące przedsiębiorcami	4	4
		będące przedsiębiorcami	4	4
	ZOL (w tym w strukturach szpitali)		3 (0)	3(0)
	ZPO (w tym w strukturach szpitali)		4 (0)	4 (1)
	hospicja (w tym w strukturach szpitali)		2 (1)	1 (1)
Inne całodobowe np. DPS ( gab. piel/zab. pod nadzorem PSSE)			1	2
podmioty lecznicze wykonujące ambulatoryjne świadczenia zdrowotne	Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria nie będące przedsiębiorcami		10	10
	Przychodnie, ośrodki, poradnie, ambulatoria będące przedsiębiorcami		32	33
	Medyczne laboratoria diagnostyczne		5	5
	Zakłady rehabilitacji leczniczej		1	1
	Inne		5	6
Gabinety indywidualnej, specjalistycznej, grupowej praktyki lekarskiej o profilu niezabiegowym			49	50
Gabinety indywidualnej, specjalistycznej, grupowej praktyki lekarskiej o profilu zabiegowym (w tym gabinety stomatologiczne)			72 (52)	72 (52)
<b>RAZEM</b>			<b>190</b>	<b>195</b>

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. Powiatowe Centrum Zdrowia sp. z o.o., ul. Batorego 44, Otwock - **ilość łóżek – 164;**
4. SPZOZ Szpital Specjalistyczny MSWiA, ul. Prusa 1/3, Otwock - **ilość łóżek - 149.**
5. Europejskie Centrum Zdrowia Sp. z o.o. w Otwocku ul. Borowa 14/18 - **ilość łóżek - 88;**
6. Centrum Kardiologii Sp. z o.o. w Józefowie ul. Nadwiślańska 37 - **ilość łóżek - 25;**
7. Mazowieckie Centrum Neuropsychiatrii Sp. z o.o. Zagórz k/Warszawy -**ilość łóżek – 239;**
8. MIRAI Clinic Sp. z o.o. w Otwocku ul. Armii Krajowej 8 - **ilość łóżek –10;**

**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. Zakład Pielęgnacyjno-Opiekuńczy Józefów ul. Sienkiewicza 28 - **ilość łóżek – 35;**
4. Centrum Opiekuńczo-Rehabilitacyjne ALTER DOMUS - **ilość łóżek- 52;**
5. Zakład Opiekuńczo – Leczniczy dla Przewlekle Chorych Zgromadzenia Sióstr „Orionistek” w Otwocku, ul. Zamenhoffa 22 - **ilość łóżek – 35;**
6. Zakład Opiekuńczo-Leczniczy „Marianna” 05-462 Wiązowna w Majdanie ul. Trasa Lubelska 13 - **ilość łóżek – 53;**
7. Zakład Opiekuńczo-Leczniczy ORIGIN w Otwocku, ul. Bernardyńska 13  
- **ilość łóżek – 90;**
8. Ośrodek Readaptacyjno-Rehabilitacyjny w Karczewie, ul. Anielin 2 - **ilość łóżek – 66;**

9. Hospicjum Stacjonarne przy MCLCHPiG 05-400 Otwock, ul. Narutowicza 80

- ilość łóżek – 25.

10. Ośrodek Terapii Uzależnień „Dzień Dobry Życie” w Józefowie, ul. Willowa 41

- ilość łóżek – 20.

W 2022 r. w obiektach przeprowadzono 18 kontroli z zakresu higieny lecznictwa.

### 1.3.1. Programy dostosowawcze

Tabela. 4 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	2	2	0	0
2.		będące przedsiębiorcami	4	3	1	0	0
3.	inne podmioty lecznicze wykonujące stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne		10	9	1	0	0
4.	ambulatoria	nie będące przedsiębiorcami	45	45	0	0	0
5.		będące przedsiębiorcami	10	9	1	0	0
6.	gabinety indywidualnej, specjalistycznej, grupowej praktyki lekarskiej		122	122	0	0	0
7.	<b>Razem</b>		<b>195</b>	<b>190</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>0</b>

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 zrealizował programu dostosowania do 31.12.2017 r., mógł 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.

### 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 2 sprzątnięciem zajmuje się firma zewnętrzna/panie sprzątaczkki, w 4 pozostałych sprzątaję salowe. W przychodniach zatrudnione sę sprzątaczkki, 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 dwuwiańowych 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.

**W Szpitalu Mazowieckiego Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruźlicy** w Otwocku sprzątnięciem zajmuje się Dział Higieny stworzony dla potrzeb Centrum. Obejmuje on ciągi komunikacyjne, korytarze, sale chorych, WC i łazienki dla pacjentów tylko w trzech budynkach: budynek główny, budynek chirurgii (oprócz bloku operacyjnego i pracowni endoskopowej) oraz budynek B. Metody sprzątnięcia – system dwuwiańowy z wymiennalnymi końcówkami mopa, w użyciu ścierki w odpowiednim kolorze. Sprzątnięciem pozostałych pomieszczeń tj. gabinetów, dyżurek pielęgnarskich, kuchenek oddziałowych oraz pokoi socjalnych zajmują się salowe, system sprzątnięcia jak w całym szpitalu.

**W Szpitalu Mazowieckiego Centrum Neuropsychiatrii** w Zagórzcu sprzątnięciem wszystkich komórek szpitala zajmują się salowe i sprzątaczkki zatrudnione w szpitalu. Proces sprzątnięcia prowadzony jest z użyciem detergentów i środków dezynfekcyjnych w zależności od zagrożenia. W szpitalu funkcjonuje system wymiennych końcówek, w oddziałach używane sę mopy płaskie, sprzęt do sprzątnięcia jest oznakowany, nakładki prane sę w pralce w temperaturze 60 ° C lub oddawane do pralni.

**W Samodzielnym Publicznym Szpitalu Klinicznym im. Prof. Adama Grucy** w Otwocku sprzątnięciem zajmują się pracownicy Działu Higieny Szpitalnej pod nadzorem koordynatora działu oraz kierowników poszczególnych komórek organizacyjnych szpitala. Sprzątnięcie odbywa się wg planów higieny przy pomocy środków chemii profesjonalnej i preparatów



dezynfekcyjnych. Do utrzymania czystości wykorzystywane są wózki dwuwładkowe z praskami i mopami płaskimi oraz ściereczki z zachowaniem kodów kolorów (czerwony i niebieski). Mopy i ściereczki po użyciu przekazywane są do pralni zewnętrznej. Gruntowne czyszczenie powierzchni odbywa się przy użyciu maszyny czyszczącej jednotarczowej z zastosowaniem środków chemii profesjonalnej, po czym nakładana jest powłoka akrylowa.

**W Europejskim Centrum Zdrowia** w Otwocku sprząaniem zajmują się salowe. Do utrzymania czystości wykorzystywany jest system wózkowy, mop jednego kontaktu oraz ściereczki z zachowaniem kodów kolorów. Mopy i ściereczki po użyciu przekazywane są do pralni zewnętrznej.

**W Centrum Kardiologii** w Józefowie sprząaniem zajmuje się zewnętrzna firma. Do powierzchni bezdotykowej stosowany system nakładek jednego kontaktu, do powierzchni *dotykowych używane ściereczki w odpowiednim kolorze.*

**W Szpitalu Powiatowego Centrum Zdrowia sp. z o.o.** w Otwocku sprząaniem zajmują się panie salowe zatrudnione przez PCZ. Metoda sprząania – mop jednego kontaktu (oddziały), metoda dwuwładkowa (część administracyjna i ciągi komunikacyjne).

**W Szpitalu MIRAI CLINIC** w Otwocku na bloku operacyjnym sprząaniem zajmują się pracownicy kliniki zatrudnieni o pracę pod nadzorem pielęgniarki oddziałowej. W pozostałych jednostkach organizacyjnych sprząanie wykonują pracownicy firmy zewnętrznej. Sprząanie odbywa się według planu higieny przy pomocy środków chemii profesjonalnej i preparatów dezynfekcyjnych.

**W Szpitalu MSWiA** w Otwocku sprząaniem zajmują się panie sprząaczki i firma zewnętrzna. Metoda sprząania-system kuwetowy, mop jednego kontaktu, system kolorów jednorazowych ściereczek do powierzchni dotykowych.

### 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

Podczas kontroli szczególną uwagę zwracano na sprzęt do sprzątanego, prawidłowość stosowania środków w zakresie stężenia, czasu i spektrum działania oraz prawidłowość wykonania dezynfekcji. 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 spektrum działania. 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 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 dobrane i stosowane są zgodnie z wskazaniami producenta.

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

**W żadnym podmiocie leczniczym nie funkcjonuje stacja przygotowania łóżek.**

W myjni dezynfektory i maceratory do basenów i kaczek wyposażone są wyłącznie szpitale, w pozostałych podmiotach całodobowych używane są pampersy. Łącznie w 6 szpitalach zamontowanych jest 41 myjni dezynfektorów (w tym: 21 szt. w szpitalu ortopedycznym; 13 szt. w szpitalu gruźliczym; 3 szt. w szpitalu powiatowym; po 1 szt. w szpitalu

kardiologicznym i Mirai Clinic i 2 szt. w Europejskim Centrum Zdrowia) oraz 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	
		2021	2022
autoklawy	szpitale	13	11
	lecznictwo ambulatoryjne	21	24
	gabinety praktyki lekarskiej	50	52
sterylizatory na ciepło suche*	szpitale	0	0
	lecznictwo ambulatoryjne	0	0
	gabinety praktyki lekarskiej	0	0

#### **Sterylizacja cd.**

Rodzaj sterylizatorów	Podmioty wyk. działalność lecz.	Liczba sterylizatorów	
		2021	2022
sterylizatory na tlenek etylenu	szpitale	1	1
	lecznictwo ambulatoryjne	0	0
sterylizatory na formaldehyd	szpitale	0	0
	lecznictwo ambulatoryjne	0	0
sterylizatory na nadtlenek wodoru (plazmowe)	szpitale	3	4
	lecznictwo ambulatoryjne	0	0

We wszystkich nadzorowanych podmiotach prowadzona jest dokumentacja prowadzonych cykli sterylizacji z uwzględnieniem daty sterylizacji, osoby odpowiedzialnej, wyniku kontroli chemicznej, numeru cyklu sterylizacyjnego. Każdy cykl potwierdzony wydrukiem z autoklawu lub rejestrowany w postaci zapisu elektronicznego (karta pamięci). 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.

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). Testy po kontroli badane są w laboratoriach zewnętrznych, kilka podmiotów wyposażonych jest w inkubatory testów biologicznych i inkubuje je we własnym zakresie 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.

### **Steryliźatornie w nadzorowanych placówkach**

W podległych szpitalach funkcjonują: 2 centralne sterylizatornie z 3 strefami (Szpital Ortopedyczny i Szpital MIRAI Clinic), 2 punkty sterylizacyjne (1 PCZ) i (1 ECZ).

### **Centralna Sterylizatornia trzystrefowa w Szpitalu SPSK im. Prof. Adama Grucy 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 dezynfekторы

- 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 śluzki 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.

### **Centralna Sterylizatornia trzystrefowa w Szpitalu MIRAI Clinic w Otwocku:**

Narzędzia metalowe poddawane są procesom dezynfekcji wstępnej w pomieszczeniu pomocniczym przy BO oraz w gabinecie zabiegowym w oddziale szpitalnym;

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

Pomiędzy strefą brudną i czystą zainstalowana jest myjnia dezynfektor

- 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 2 sterylizatory przelotowe.

- III strefa artykułów sterylnych – wyładunek i magazynowanie wysterylizowanych materiałów sterylnych do czasu przekazania ich na blok operacyjny i oddział szpitalny.

Między strefą sterylną znajduje się pomieszczenie wydawania materiałów sterylnych.

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

### **Szpital MCLCHPiG w Otwocku:**

- w pomieszczeniu przy bloku operacyjnym zainstalowana jest myjnia dezynfektor i autoklaw kasetowy, wykorzystywany w sytuacjach awaryjnych. Umowa na sterylizację z SPSK im. A. Grucy w Otwocku.

### **Szpital PCZ sp. z o.o. w Otwocku:**

- 1 punkt sterylizacji – przygotowanie pakietów odbywa się na bloku operacyjnym i w oddziałach, do sterylizacji przekazywane są gotowe pakiety. Ponadto umowa z SPSK im. A. Grucy w Otwocku w sytuacjach awaryjnych oraz na sterylizację tlenkiem etylenu.

### **Europejskie Centrum Zdrowia w Otwocku:**

- 1 punkt sterylizacji - sterylizacja odbywa się w wydzielonym pomieszczeniu (punkcie sterylizacji), w którym zamontowane są 3 sterylizatory plazmowe oraz 2 autoklawy. 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.

- **Szpital MCLCHPiG w Otwocku**

Wykonanych zostało przez firmę zewnętrzną 11 procesów dezynsekcji.

- **Samodzielny Publiczny Szpital Kliniczny im. Prof. Adama Grucy** - wykonano 15 procesów dezynsekcji i 3 procesy deratyzacji.

Pomieszczenia Działu Żywienia objęte są monitoringiem sanitarnym w zakresie dezynsekcji i deratyzacji.

- **Szpital MSWiA w Otwocku**

Wykonano 1 proces dezynsekcji przez firmę zewnętrzną.

- **Szpital PCZ sp. z o.o. w Otwocku**

Na terenie placówki deratyzacji nie wykonano. Pozakładane są karmiki deratyzacyjne.

Wykonanych zostało przez firmę zewnętrzną 10 procesów dezynsekcji.

- **Centrum Kardiologii w Józefowie**

Szpital zaopatrzonej jest w części zewnętrznej budynku w karmiki deratyzacyjne. W kuchence pacjentów, pomieszczeniach socjalnych zamontowane są chwytacze na gryzonie oraz detektory owadów. Nadzór nad procesem prowadzi firma zewnętrzna. Przeglądy raz w miesiącu.

- **MIRAI Clinic w Otwocku**

Pomieszczenia gastronomiczne, kuchnia i restauracja objęte są monitoringiem sanitarnym w zakresie dezynsekcji i deratyzacji. Usługę w tym zakresie przeprowadza firma zewnętrzna z częstotliwością raz na dwa miesiące. Firma zobowiązana jest przeprowadzać zabiegi środkami wysokiej jakości dostosowanymi do potrzeb. Do deratyzacji używane są trutki miękkie i woskowe. Do monitorowania gryzoni używane są karmiki plastikowe i chwytacze, a do kontroli aktywności insektów używane są detektory z wkładami feromonowymi.

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 twarodościennych. 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 (Dz.U. z 2022, poz. 1657 z późn. zm) są powołane zespoły i komitety kontroli zakażeń szpitalnych. W skład zespołu wchodzi: lekarz jako przewodniczący zespołu, pielęgniarka epidemiologiczna oraz mikrobiolog. W 2 przypadkach mikrobiolog zatrudniony w laboratorium szpitalnym, w pozostałych 6 umowa z laboratorium zewnętrznym. W jednym szpitalu nie będącym przedsiębiorcą jest nie wystarczająca liczba pielęgniarek epidemiologicznych (na 1 i ½ etatu przypada 360 łóżek). W pozostałych 7 szpitalach 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.

Wdrożone są procedury zapobiegania zakażeniom i obowiązujące definicje UE/ECDC. Wykonywane są badania przesiewowe u pacjentów z grup ryzyka. Prowadzona jest polityka antybiotykowa, opracowane procedury, prowadzone audyty antybiotykowe oraz analizy zużycia w DDD. Na bieżąco prowadzone są szkolenia personelu.

Wdrożony jest program WHO/CMJ „Higiena rąk to bezpieczna opieka”, „5 momentów higieny rąk”, oraz prowadzone są analizy zużycia do dezynfekcji rąk w stosunku do średniej liczby procedur wykonywanych przy pacjencie.

### 1.3.9. Ogniska epidemiczne w szpitalach

W roku 2022 zarejestrowano 21 ognisk epidemicznych (1 przeniesione z roku 2021). Ogniska wystąpiły w 7 placówkach. Spowodowane były występowaniem SARS-Co-V-2, a w 1 przypadku płonicą. Liczba osób z zakażeniem w ognisku epidemicznym ogółem – 302, w tym liczba pacjentów 263, liczba personelu medycznego 39.

Mazowieckie Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruźlicy w Otwocku przy ul. Narutowicza 80 - łącznie wystąpiło 5 ognisk na 5 różnych oddziałach: Oddział IV chorób płuc i gruźlicy; Hospicjum stacjonarne; Oddział VIII chorób płuc i gruźlicy; Oddział X chorób płuc i gruźlicy; Oddział VII Anestezjologii i Intensywnej Terapii:

- liczba pacjentów zakażonych - 57;
- liczba personelu zakażonego - 15;
- liczba zgonów - 5.

Mazowieckie Centrum Neuropsychiatrii Sp. z o.o. Zagórze k/Warszawa, 05-462 Wiązowna – łącznie wystąpiło 7 ognisk w 2 oddziałach: Oddz. Psychiatryczny dla Dzieci i Młodzieży w Józefowie 9 (4 ogniska); Ośrodek Rehabilitacji Uzależnień o Podwójnej Diagnozy w Otwocku (3 ogniska):

- liczba pacjentów zakażonych - 61;
- liczba personelu zakażonego - 19;

SPZOZ Szpital Specjalisty MSWiA w Otwocku, ul. Prusa 1/3, 05-400 Otwock – łącznie wystąpiły 4 ogniska na 3 oddziałach: Oddziały Leczenia Uzależnień (2 ogniska) i Oddziały Rehabilitacji Medycznej, Oddział Leczenia Zaburzeń Nerwicowych:

- liczba pacjentów zakażonych - 53;
- liczba personelu zakażonego - 2

Powiatowe Centrum Zdrowia, Sp. z o.o., ul. Batorego 44, 05-400 Otwock – wystąpiły 2 ogniska na Oddziale chorób wewnętrznych:

- liczba pacjentów zakażonych - 23;
- liczba personelu zakażonego - 2;
- - liczba zgonów - 8 (w tym 7 bez związku z zakażeniem).

ORPEA Zakład Opiekuńczo-Leczniczy "MARIANNA" 05-462 Majdan, Trasa Lubelska 13  
1 ognisko:

- liczba pacjentów zakażonych - 17;
- liczba personelu zakażonego - 1;



- liczba zgonów - 1.

ZOL Pokój i Dobro ul. Żeromskiego 23, 05-400 Otwock:

- liczba pacjentów zakażonych - 23;

ZOL Orionistki ul. Zamenhoffa 22, 05-400 Otwock:

- liczba pacjentów zakażonych - 29;

### 1.3.10. Ocena raportu o bieżącej sytuacji epidemiologicznej szpitala za 2022 r.

Raporty przesłało łącznie 8 placówek: 4 szpitale nie będące przedsiębiorcami oraz 4 szpitale będące przedsiębiorcami, w tym 1 raport zerowy szpital SPZOZ MSWiA. W 2 szpitalach MIRAI Clinic w Otwocku i MCN w Zagórzcu nie wykryto biologicznych czynników chorobotwórczych.

W powyższych placówkach funkcjonuje ogółem 1309 łóżek wydzielonych w ramach 52 oddziałów szpitalnych. Ogólna liczba hospitalizacji w przedmiotowych placówkach wyniosła 43117.

Największą liczbę pacjentów w poszczególnych oddziałach w okresie 5 lat zgodnie z zakresem specjalizacji szpitali hospitalizowano w oddziałach ortopedycznych – 13120; p/gruźliczych – 7503; onkologicznych - 5140 i neuropsychiatrycznych – 3707.

W 2022 r. największy % wykorzystania łóżek 117 odnotowano w oddziale internistycznym oraz w ZPO – 109%; w oddziale neuropsychiatrycznym – 86,64% i w oddziale ginekologicznym – 82%. Pozostałe oddziały to średnio od 66,07 % do 39,06 % wykorzystania łóżek.

U 43117 hospitalizowanych pacjentów w roku sprawozdawczym 2022 wykonano ogółem 63119 badań mikrobiologicznych, co daje średnią liczbę 48,21 badania/łożko/rok. Średnio na 100 pacjentów wykonano 146,39 badań. Według zgromadzonych danych liczba badań mikrobiologicznych w stosunku do poprzednich 2 lat znacząco wzrosła.

**W Szpitalu Gruźliczym** wykonano najwięcej badań mikrobiologicznych 48299, co daje 134,16 badań na łożko/rok i 621,52 badań na 100 pacjentów.

**W Szpitalu Powiatowym** wykonano 5192 badań, co daje 31,65 badań/łożko/rok i 62,39 badania na 100 pacjentów.

**W Szpitalu Ortopedycznym** wykonano 7490 badań, co daje 17,70 badań/łożko/rok i 59,60 badań na 100 pacjentów.

**W Europejskim Centrum Zdrowia** wykonano ogółem 1708 badań, co daje 19,40 badań/łożko/rok i 19,20 badań na 100 pacjentów na rok.

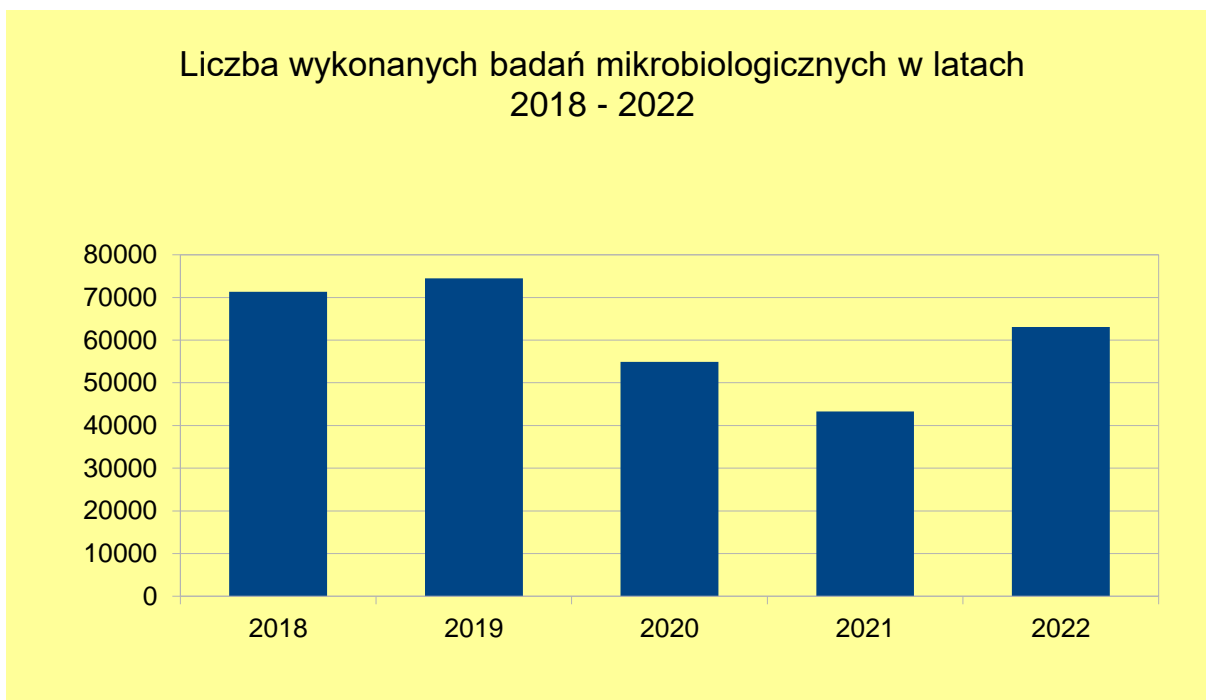
**W Szpitalu Kardiologicznym** wykonano 214 badań, co daje 8,56 badań/łóżko/rok i 16,69 badań na 100 pacjentów na rok.

**W MIRAI Clinic** wykonano 21 badań, co daje 2,1 badanie/łóżko/rok i 3,64 badania na 100 pacjentów na rok.

**W Szpitalu Neuropsychiatrycznym** wykonano 195 badania, co daje 0,81 badań/łóżko/rok i 5,26 badań na 100 pacjentów na rok.

#### **ŁĄCZNA LICZBA BADAŃ MIKROBIOLOGICZNYCH W LATACH 2018-2022**

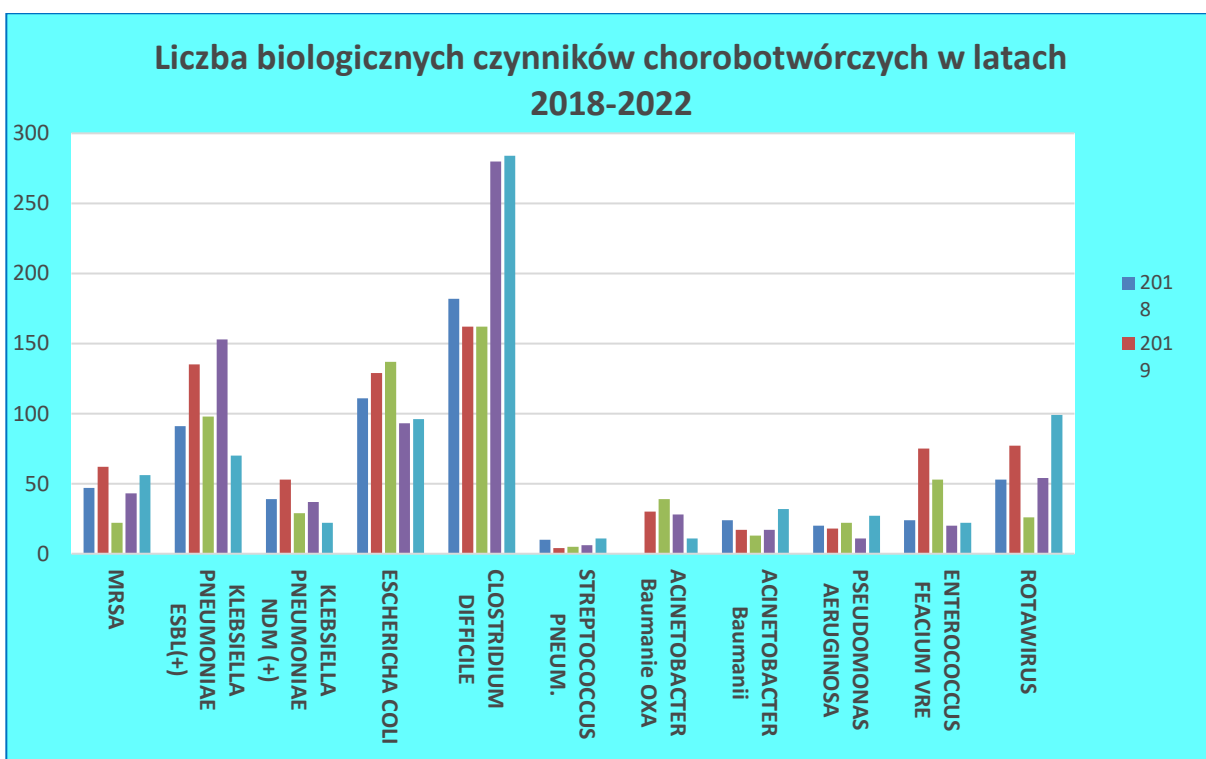
<b>ROK</b>	<b>LICZBA WYKONANYCH BADAŃ</b>
<b>2018</b>	71305
<b>2019</b>	74444
<b>2020</b>	54923
<b>2021</b>	43317
<b>2022</b>	<b>63119</b>



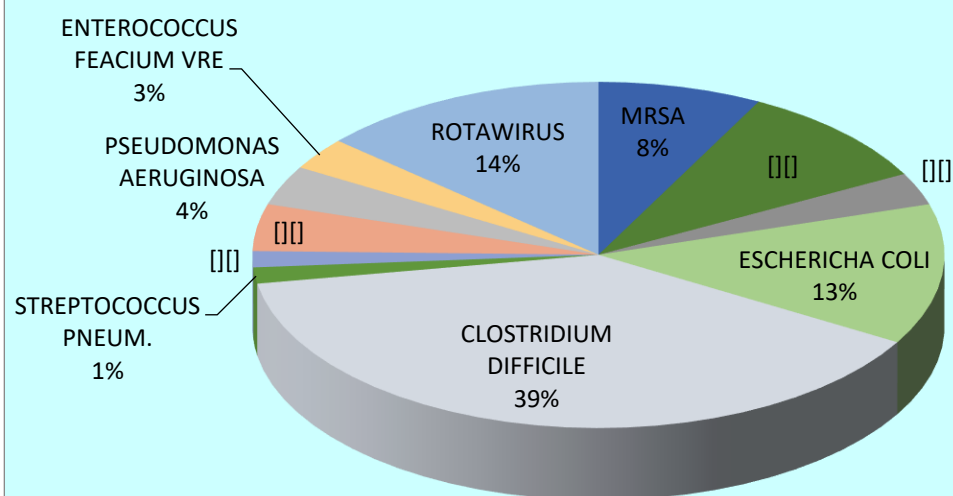
W 2022 r. wyizolowano 951 czynników alarmowych objętych systemem rejestracji. Z analizy raportów przesłanych przez podmioty lecznicze wynika, że % udział biologicznych

czynników chorobotwórczych w 2022 r. w porównaniu z poprzednim rokiem jest nieco wyższy. Najwięcej odnotowano przypadków:

- CLOSTRIDIUM DIFFICILE – 284, co stanowi 39 %,
- ROTAWIRUS – 99, co stanowi 14 %;
- ESCHERICHIA COLI - 96, co stanowi 13 %;
- KLEBSIELLA PNEUMONIAE ESBL (+)70, co stanowi 10% wszystkich wyizolowanych czynników alarmowych.



### Procentowy udział biologicznych czynników chorobotwórczych w 2022



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

Do PPIS w Otwocku wpłynęły 2 interwencje dot. podmiotów leczniczych.

Szpital - interwencja dotycząca hospitalizacji pacjenta chorego na COVID-16 (dlaczego pacjent chory na COVID-19, którego dotyczy interwencja nie został przeniesiony do szpitala „covidowego” ? Inni pacjenci byli narażeni na ekspozycję wirusem) oraz nieprawidłowości w tym zakresie (pomieszczenie izolacji nie spełnia norm, usytuowane jest w złej lokalizacji - wg wnoszącego powinno być na końcu korytarza; szpital nie stosuje się do norm dot. izolacji pacjenta – pomieszczenie izolacji pacjenta posiada nieszczelne drzwi, wentylacja jest wspólna z innymi salami (wspólny obieg), w których przebywają pacjenci na oddziale, pacjenci oddziału nie zostali zaopatrzeni w maseczki z filtrem, a tylko jednorazowe; brak jest kontroli dostępu do izolatki; pani roznosząca jedzenie wchodzi do izolatki, a potem do innych sal pacjentów w tym samym ubraniu, nie myje rąk).

Wystosowano pismo do szpitala, z otrzymanej informacji zwrotnej i dostarczonej przez szpital dokumentacji (raporty z kontroli wewnętrznej, wdrożone procedury) zarzutów stawianych przez interweniującego nie potwierdzono. Pacjent, u którego wykryto zakażenie

SARS CoV-2 przebywał w izolowanej sali wydzielonej dla COVID – zgodnie z pismem Mazowieckiego Urzędu Wojewódzkiego w Warszawie z dnia 5 października 2021 roku.

Pacjenci hospitalizowani w oddziale nie mieli bezpośredniego kontaktu z chorym zakażonym SARS CoV-2.

Szpital stosuje się do wymagań wskazanych w Rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 26 marca 2019 roku w sprawie szczegółowych wymagań, jakim powinny odpowiadać pomieszczenia i urządzenia podmiotu wykonującego działalność leczniczą (Dz.U. z 2019 r. poz. 595 z późn. zm.).

Zastosowane w budynku rehabilitacji systemy wentylacyjne zaprojektowane i wykonane zostały zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Punkt wymazowy COVID-19 samochodowy – interwencja dot. niezachowania zasad sanitarnych, brak noszenia masek przez pracowników, jeden pracownik zbiera próbki z kilku miejsc. Uzyskano informacje, iż do klientów wychodzi 1 zabezpieczona w środki ochrony indywidualnej (kombinezon ochronny z kapturem, maski z filtrem HEPA, gogle, przyłbice, rękawiczki 1x) osoba, która podchodzi do samochodu, pobiera wymaz i umieszcza go w specjalnym statywie przenoszonym po wypełnieniu do pomieszczenia biurowego, gdzie zabezpieczone czekają na odbiór. Zmiana rękawiczek po każdym pobraniu wymazu. Pracownicy zaznajomieni z procedurą. Interwencja nie potwierdziła się.

#### 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 2022 r. wszczęto 14277 dochodzeń epidemiologicznych, w tym przeprowadzono 11443 wywiadów dot. chorób zakaźnych.
3. W roku 2022, podobnie jak w roku 2021 odnotowano 2 domowe ogniska zachorowań spowodowane pałeczkami Salmonella.
4. Według analizy kart uodpornień, obowiązkowymi szczepieniami ochronnymi w 2022 r. objętych było 27786 dzieci (zgodnie z ilością kart uodpornienia wykazaną przez punkty szczepień). W roku 2021 – 27693 dzieci.
5. Szczepienia ochronne realizowane były zgodnie z Programem Szczepień Ochronnych na 2022 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 2022 roku zarejestrowanych było 195 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 roku 2022 podobnie jak w latach 2020 - 2021 zaobserwowano wzrost występowania ognisk epidemicznych w szpitalu. Wszystkie (poza 1) zgłoszone do PPIS w Otwocku ogniska szpitalne w 2022 r. dotyczyły zakażeń wirusem Sars-CoV-2.

#### 1.4. Stan sanitarny obiektów użyteczności publicznej

Do zakresu działań Państwowej Inspekcji Sanitarnej należy kontrola przestrzegania przepisów określających wymagania higieniczne i zdrowotne dotyczące higieny środowiska, a zwłaszcza jakości wody do spożycia, wody na pływalniach oraz miejscach wykorzystywanych do kąpieli, nadzór na jakością ciepłej wody użytkowej w podmiotach wykonujących działalność leczniczą, w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne a także kontrola utrzymania należytego stanu higienicznego obiektów i urządzeń użyteczności publicznej.

##### 1.4.1. Jakość wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi

Według stanu na dzień 31.12.2022 r. wodę dla mieszkańców powiatu otwockiego dostarczało 12 wodociągów publicznych, 1 lokalny (tabela 1):

- 3 wodociągi publiczne o wydajności od 1000 do 10000 m<sup>3</sup>/dobę: w Otwocku, w Józefowie i w Bocianie,
- 9 wodociągów publicznych o wydajności od 100 do 1000 m<sup>3</sup>/dobę: w Osiecku, w Sobieniach Jeziorach, w Glinie, w m. Ostrów, w Rzakcie, w Majdanie, w m. Lipowo, w Glinkach, w Celestynowie,
- wodociąg lokalny, hydrofornia osiedlowa, o wydajności poniżej 100 m<sup>3</sup>/dobę w Szpitalu Mazowieckiego Centrum Neuropsychiatrii w Zagórz.

**Tabela 1.** Infrastruktura zaopatrzenia ludności w wodę do spożycia na terenie powiatu otwockiego w 2022 r.

Rodzaj wodociągu	Produkcja wody [m <sup>3</sup> /dobę]	Liczba wodociągów	Liczba ludności [tys.]
Wodociągi zbiorowego zaopatrzenia	≤ 100	1	0,025
	101 - 1 000	9	41,316
	1 001 - 10 000	3	71,298
	10 001 - 100 000	0	0
Inne podmioty zaopatrujące w wodę		22	0,364
Razem		35	113,003

Wodociągi działają w oparciu o zasoby wód podziemnych, pobieranych z 41 studni o głębokości od 20 m do 226 m. Woda surowa podlega uzdatnianiu m.in. poprzez filtrację (na złożach piaszkowych, 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 trzech wodociągach stosowany jest siarczan glinu. W trzech wodociągach jako dezynfekcję końcową zastosowano lampy UV, w jednym z wodociągów do dezynfekcji początkowej stosowana jest lampa UV. W żadnym wodociągu nie stosuje się na stałe 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 (Dz. U. z 2020 r. poz. 2028, 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, wodociągu lokalnym i wodociągach indywidualnych, wykorzystujących własne ujęcia wody do prowadzonej działalności. 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.

Próbki wody do badań laboratoryjnych pobierane były w ustalonych, stałych punktach poboru (zlokalizowanych na sieci wodociągowej i miejscach czerpania wody) 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). Próbki wody pobrane z nadzoru przez pracowników Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Otwocku badane były przez Oddział Laboratoryjny Wojewódzkiej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Warszawie.

Inspekcja Sanitarna na podstawie wyników badań próbek wody pobranych w ramach nadzoru oraz przekazanych przez administratorów wodociągów dokonuje oceny jakości wody. Oceniono, że na dzień 31 grudnia 2022 r. we wszystkich nadzorowanych wodociągach woda była przydatna do spożycia przez ludzi. O wydanych ocenach jakości wody w nadzorowanych wodociągach informowano administratorów wodociągów oraz władze samorządowe.

Dobrą jakość pod względem mikrobiologicznym przez cały 2022 r. notowano w 7 wodociągach publicznych (w 2021 r. w 6, w 2020 r. w 11, w 2019 r. w 12), w 6 wodociągach w wodzie stwierdzono podwyższone parametry mikrobiologiczne:

- w wodociągu publicznym w Otwocku w ośmiu próbkach wody stwierdzono obecność



bakterii grupy coli,

- w wodociągu publicznym w miejscowości Rzakta w dwóch próbkach wody pobranej do badania stwierdzono przekroczenie zalecanej wartości parametrycznej ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C,

- w wodociągu publicznym w miejscowości Lipowo w dwóch próbkach wody pobranych do badania stwierdzono przekroczenie zalecanej wartości parametrycznej ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C;

- w wodociągu publicznym w Osiecku stwierdzono przekroczenia badanych parametrów w dwóch próbkach: w jednej próbce wody pobranej do badania stwierdzono bakterie grupy coli, w jednej próbce wody pobranej do badania stwierdzono enterokoki (paciorkowce kałowe);

- w wodociągu publicznym w miejscowości Ostrów stwierdzono przekroczenia badanych parametrów w czterech próbkach: w trzech próbkach wody pobranych do badania stwierdzono przekroczenie zalecanej wartości parametrycznej ogólnej liczby mikroorganizmów w 22°C, w jednej próbce wody pobranej do badania stwierdzono obecność bakterii grupy coli;

- w wodociągu publicznym w miejscowości Bocian – w dwóch próbkach wody stwierdzono obecność bakterii grupy coli. Wyniki badania próbki wody pobranej po działaniach naprawczych, wskazywały na utrzymujące się zanieczyszczenie wody. Po ponownych działaniach naprawczych nie stwierdzono przekroczeń kwestionowanego parametru mikrobiologicznego.

Dobrą jakość wody pod względem fizyko-chemicznym przez cały 2022 r. notowano w 7 wodociągach (w 2021 r. w 13, w 2020 r. w 12, w 2019 r. w 11) w 6 wodociągach w wodzie stwierdzono podwyższone parametry fizyko-chemiczne:

- w wodociągu publicznym w Otwocku w czterech próbkach wody pobranych do badania stwierdzono podwyższoną mętność, w jednej próbce wody stwierdzono obcy zapach, w jednej próbce wody stwierdzono ponadnormatywną zawartość manganu, w dwóch próbkach wody pobranych do badania stwierdzono ponadnormatywną zawartość żelaza;

- w wodociągu publicznym w miejscowości Rzakta w dwóch próbkach wody pobranej do badania stwierdzono przekroczenie wartości parametrycznej barwy;

- w wodociągu publicznym w Sobieniach Jeziorach w próbce wody pobranej do badania stwierdzono podwyższoną barwę i mętność;

- w wodociągu publicznym w Osiecku w jednej próbce wody pobranej do badania stwierdzono obcy zapach;
- w wodociągu publicznym w miejscowości Celestynów stwierdzono przekroczenia badanych parametrów w 2 próbkach: w jednej próbce wody pobranej do badania stwierdzono podwyższoną mętność, w drugiej próbce wody pobranej do badania stwierdzono ponadnormatywną zawartość żelaza oraz podwyższoną mętność;
- Hydrofornia Osiedlowa Zagórze – w jednej próbce stwierdzono podwyższoną mętność, w jednej próbce wody stwierdzono ponadnormatywną zawartość chloranów i chlorynów.

Administratorzy natychmiast podejmowali działania naprawcze (intensywne płukanie sieci wodociągowej, ewentualnie przeprowadzana była dezynfekcja sieci podchlorynem sodu). Jakość wody za każdym razem została przywrócona do wymogów obowiązującego rozporządzenia.

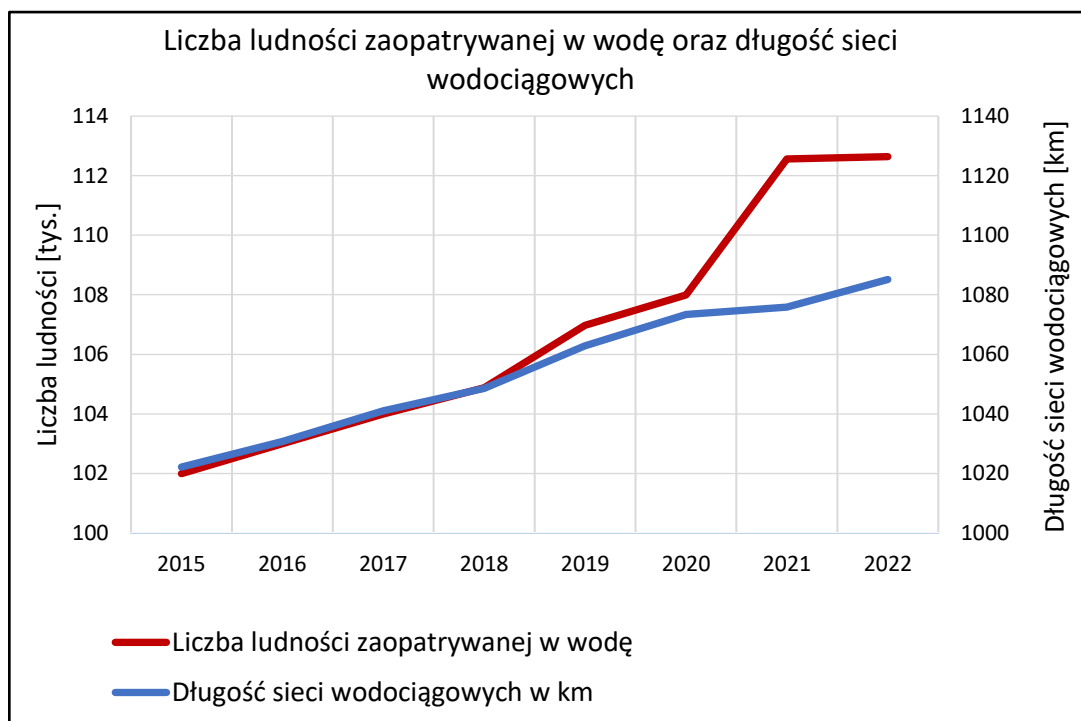
Nadzorowano także jakość wody w 22 wodociągach lokalnych – (w 2021 roku w 16, w 2020 r. w 12, w 2019 r. w 9), wykorzystujących własne ujęcia wody do prowadzonej działalności (6 w szpitalach, 6 w Domach Opieki, 5 w podmiotach działających na rynku spożywczym, 1 w stacji paliw, 1 w Ognisku wychowawczym Świder, 3 – inne podmioty), w których badania były wykonywane w ramach kontroli wewnętrznej przez administratorów/właścicieli wodociągów. Jeden z obiektów działających na rynku spożywczym, wykorzystujących wodę z ujęcia indywidualnego zgłosił się do PPIS w Otwocku w grudniu 2022 r. w celu objęcia go nadzorem sanitarnym.

W pięciu wodociągach indywidualnych, w pięciu próbkach stwierdzono ponadnormatywną ogólną liczbę mikroorganizmów w 1 ml wody w temp. 22°C, w jednej próbce stwierdzono obecność bakterii grupy coli. W jednym z wodociągów indywidualnych w wodzie stwierdzono podwyższone parametry fizyko-chemiczne: w dwóch próbkach wody stwierdzono podwyższoną mętność, ponadnormatywną zawartość żelaza i manganu. W jednej próbce w jednym z wodociągów stwierdzono podwyższoną mętność. Podjęte działania naprawcze w wodociągach indywidualnych doprowadziły jakość wody do wymogów obowiązującego rozporządzenia. W pozostałych obiektach jakość wody w zakresie zbadanych parametrów zarówno mikrobiologicznych jak i fizyko-chemicznych była zgodna z obowiązującymi przepisami. W obiektach wykorzystujących własne ujęcia wody badania próbek wody wykonane były zgodnie z ustalonymi harmonogramami poboru prób.

W 2022 r. wykonano badania substancji promieniotwórczych w wodzie w 8 wodociągach publicznych: Osieck, Glina, Lipowo, Rzakta, Otwock, Józefów, Bocian, Majdan, w wodociągu lokalnym oraz w wodzie z 3 ujęć indywidualnych. Przeprowadzone badania nie wykazały przekroczenia wartości parametrycznych.

Długość sieci wodociągowych, w wodociągach zaopatrujących w wodę mieszkańców powiatu otwockiego wynosi 1085,13 km i systematycznie jest rozbudowywana; w 2022 r. zwiększyła się o 9,22 km, w 2021 r. o 2,5 km, w 2020 r. o 10,27 km, w 2019 r. zwiększyła się o 14,27 km nowych odcinków (wykres 1).

Wykres 1. Liczba ludności zaopatrywanej w wodę oraz długość sieci wodociągowych



Pozostali mieszkańcy powiatu otwockiego zaopatrują 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 Państwowa Inspekcja Sanitarna 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* sp., 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* sp. występują m.in. w sieciach kanalizacyjnych, urządzeniach kąpielowych, prysznicach, myjniach, klimatyzatorach. Do zakażenia bakterią *Legionella* sp. dochodzi drogą inhalacyjną poprzez wdychanie skażonego aerozolu wraz z parą wodną. Ze względu na powszechne zasiedlenie instalacji wodnych pałeczkami *Legionella* sp. i realne zagrożenie zakażenia ludzi niezmiernie ważne jest prowadzenie działań mających na celu ograniczenie ich występowania i namnażania.

W 2022 r., kontynuowano badania jakości ciepłej wody użytkowej pod kątem obecności bakterii *Legionella* sp. W tym okresie w ramach sprawowanego nadzoru pobrano 155 próbek wody z instalacji wody ciepłej w 16 obiektach - 23 budynki (podmioty wykonujące działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne). Na podstawie wyników badań w 25 próbkach stwierdzono ponadnormatywną liczbę bakterii *Legionella* sp. tj. na podstawie wyników badań z 19 próbek stwierdzono skażenie średnie ciepłej wody, na podstawie wyników badań z 6 próbek skażenie wysokie.

Wdrożono postępowania administracyjne. W przypadku wystąpienia ponadnormatywnej liczby bakterii *Legionella* sp. podmioty wykonujące działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne podejmowały działania naprawcze, informując o zakresie wykonywanych prac Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Otwocku. Działania podejmowane przez ww. podmioty doprowadzały jakość wody do obowiązujących przepisów. W dwóch podmiotach wykonujących działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne jakość wody w zakresie obecności bakterii *Legionella* sp. nie została doprowadzona do wymagań określonych w rozporządzeniu.

### 1.4.3. Kąpieliska i miejsca okazjonalnie wykorzystywane do kąpieli

W 2022 r. Uchwałą Rady Gminy w Wiązownie została przyjęta organizacja kąpieliska w Kącku. W lipcu 2022 r. w trakcie trwania sezonu kąpieliskowego przeprowadzono kontrolę sanitarną na terenie kąpieliska, w wyniku której nie stwierdzono nieprawidłowości, wydano jedno zalecenie. W trakcie kontroli sanitarnej stwierdzono, że 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. Przy wejściu na teren kąpieliska umieszczony jest regulamin kąpieliska. W trakcie kontroli pozostawiono w obiekcie materiały edukacyjne (plakaty oraz ulotki) dotyczące profilaktyki i ochrony przed promieniowaniem UV.

Na podstawie badań próbek wody wykonanych zgodnie z ustalonym harmonogramem wydano 5 ocen jakości wody (4 oceny bieżące i 1 sezonowa ocena jakości wody - 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 2022 r. poz. 1230). Harmonogramy kontroli jakości wody na pływalniach na 2022 r. zostały zatwierdzone przez PPIS w Otwocku. We wszystkich pływalniach badania wody wykonywane były zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem.

PSSE w Otwocku prowadzi nadzór nad 5 pływalniami krytymi określając zakres i częstotliwość badań prowadzonych przez administratorów pływalni. W 2022r. przeprowadzono kontrole sanitarne w 5 pływalniach.

W dwóch pływalniach stwierdzono nieprawidłowości, w jednej pływalni nałożono mandat karny w wysokości 100 zł.

Zarządzający pływalniami są zobowiązani do prowadzenia systematycznych i udokumentowanych badań jakości wody, prowadzonych zgodnie z ustalonym z Inspekcją Sanitarną harmonogramem poboru próbek wody do badań, w celu zapewnienia bezpieczeństwa zdrowotnego wszystkim użytkownikom pływalni. Szczególne znaczenie ma nadzór nad jakością mikrobiologiczną wody. Zanieczyszczenia mikrobiologiczne wnoszone są do wody przez 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 2022 r. w jednej pływalni w wodzie basenowej stwierdzono występowanie bakterii *Escherichia coli*. W związku z powyższym wszczęte zostało postępowanie administracyjne, wydana została decyzja stwierdzająca brak przydatności wody do kąpieli w niecce basenowej oraz nakazująca natychmiastowe podjęcie działań naprawczych, unieruchomienie niecki basenowej do czasu uzyskania wyników badań wody, potwierdzających doprowadzenie jakości wody do wymagań określonych w rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 9 listopada 2015 r. w sprawie wymagań, jakim powinna odpowiadać woda na pływalniach. Wydana została również ocena jakości wody o nieprzydatności wody do kąpieli.

W roku sprawozdawczym w jednej z niecek jacuzzi stwierdzono obecność bakterii *Pseudomonas aeruginosa* (pałeczka ropy błękitnej) oraz ponadnormatywną liczbę mikroorganizmów w  $36\pm 2^{\circ}\text{C}$ . W związku z powyższym wszczęte zostało postępowanie administracyjne, wydana została decyzja stwierdzająca brak przydatności wody do kąpieli w jacuzzi oraz nakazująca natychmiastowe podjęcie działań naprawczych, unieruchomienie jacuzzi do czasu uzyskania wyników badań wody, potwierdzających doprowadzenie jakości wody do wymagań określonych w ww. rozporządzeniu. Wydana została również ocena jakości wody o nieprzydatności wody do kąpieli.

Ponadto w 2022 r. na pływalni krótkotrwanie wystąpiły przekroczenia parametrów fizykochemicznych. W jednym przypadku wydana została decyzja nakazująca doprowadzenie jakości wody do wymagań określonych w rozporządzeniu. Właściciel pływalni niezwłocznie podjął działania naprawcze, które doprowadzały jakość wody do obowiązujących przepisów.

W powiecie otwockim funkcjonuje basen rehabilitacyjny znajdujący się 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 harmonogramie kontroli na rok 2022 r. w Szpitalu Mazowieckiego Centrum Neuropsychiatrii w Zagórzcu kontrola nie była zaplanowana.

#### 1.4.5. Obiekty użyteczności publicznej

##### Hotele i obiekty świadczące usługi noclegowe

Pod nadzorem znajduje się 7 obiektów skategoryzowanych (7 hoteli) oraz 16 obiektów świadczących usługi hotelarskie. W 2022 r. w zakresie higieny komunalnej przeprowadzono kontrole sanitarne w 6 hotelach. W innych obiektach świadczących usługi noclegowe (baza noclegowa) przeprowadzono 1 kontrolę. Zakres przedmiotowy kontroli sanitarnych, przeprowadzonych w obiektach hotelowych obejmował m.in.: ocenę stanu higieniczno-sanitarnego pokoi hotelowych, węzłów higieniczno-sanitarnych, ciągów komunikacyjnych, postępowanie z czystą oraz brudną bielizną, nadzór nad jakością wody w instalacji c.w.u., badania profilaktyczne pracowników, stosowane preparaty do dezynfekcji rąk, powierzchni, odbiór nieczystości stałych, aktualność dokumentów potwierdzających drożność wentylacji. W roku sprawozdawczym w jednym z hoteli stwierdzono nieprawidłowości w zakresie higieniczno-sanitarnym. Wszczęte zostało postępowanie administracyjne, wydana została decyzja nakazująca usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. Kontrola sprawdzająca wykazała zrealizowanie decyzji w całości. W jednym z hoteli w części rekreacyjnej SPA przeprowadzono kontrolę w związku z wniesioną interwencją. W wyniku kontroli stwierdzono niewielkie nieprawidłowości, które zostały usunięte w trakcie trwania kontroli.

W pozostałych obiektach w wyniku przeprowadzonych kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. W przypadku trzech obiektów wydano zalecenia.

W trzech obiektach hotelowych znajdują się pływalnie; badania jakości wody na pływalniach przeprowadzane były w ramach kontroli wewnętrznej oraz w ramach nadzoru prowadzonego przez Państwową Inspekcję Sanitarną. Państwowy Powiatowy Inspektor

Sanitarny w Otwocku zatwierdził harmonogramy poboru próbek wody na pływalniach znajdujących się w obiektach hotelowych, przedstawione przez zarządzających pływalniami.  
Dworce PKP

Na terenie powiatu otwockiego znajdują się 2 dworce PKP (w Otwocku i w Celestynowie); w 2022 r. nie zostały skontrolowane.

Domy Pomocy Społecznej (DPS) posiadające wpis do rejestru wojewody mazowieckiego

Pod nadzorem PSSE w Otwocku znajduje się 5 obiektów. W 2022 r. skontrolowano 1 obiekt – kontrola sprawdzająca wykonanie nakazów zawartych w decyzji (decyzja wydana w 2021 r.). W wyniku kontroli sprawdzającej stwierdzono wykonanie nakazów decyzji w całości.

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 PSSE w Otwocku jest 12 obiektów; 3 obiekty zostały skontrolowane (2 obiekty zaplanowane do kontroli, 1 obiekt skontrolowany w wyniku wniesionej interwencji). Zakres przedmiotowy kontroli obejmował m.in.: czystość bieżącą w pokojach i sanitariatach przeznaczonych dla pensjonariuszy, pranie bielizny i pościeli podopiecznych, przechowywanie pościeli czystej, gromadzenie bielizny i pościeli brudnej, postępowanie z odpadami, stosowane środki do dezynfekcji i utrzymania czystości, zaopatrzenie w wodę zimną i ciepłą, nadzór nad instalacją wody ciepłej w instalacji c.w.u., badania profilaktyczne pracowników. W wyniku kontroli w dwóch obiektach stwierdzono nieprawidłowości, wszczęte zostały postępowania administracyjne, wydane zostały decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości. Wyniki kontroli sprawdzających wykazały zrealizowanie decyzji w całości.

Ponadto w 2022 r. przeprowadzono kontrolę w domu opieki - placówce zapewniającej całodobową opiekę osobom w podeszłym wieku (obiekt nie posiada wpisu w rejestrze wojewody mazowieckiego). W wyniku kontroli stwierdzono nieprawidłowości, wydana została decyzja nakazująca usunięcie uchybień. Kontrola sprawdzająca wykazała zrealizowanie decyzji w całości.

Środowiskowe Domy Samopomocy umieszczone w rejestrze wojewody mazowieckiego

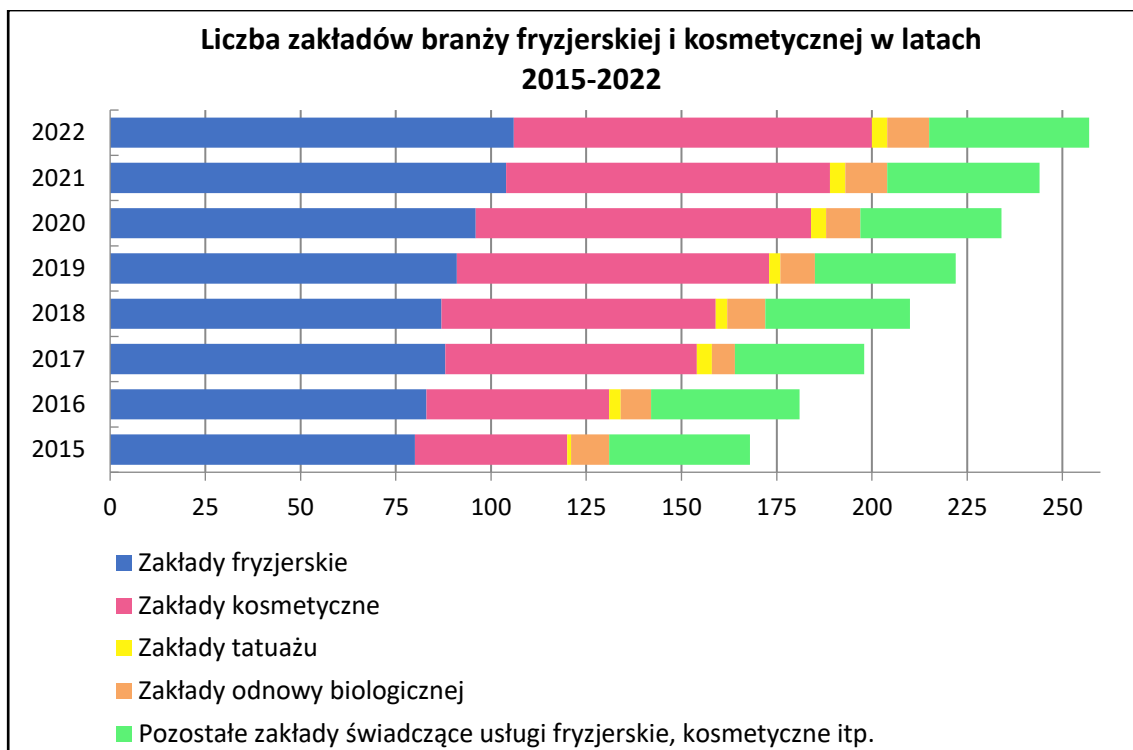
Pod nadzorem PSSE w Otwocku znajdują się 4 obiekty. W 2022 r. nie zostały skontrolowane.



Zakłady fryzjerskie, kosmetyczne itp.

W 2022 r. zarejestrowanych było 257 obiektów (w 2021 r. – 244, w 2020 r. - 234, w 2019 r. – 222, w 2018 r. - 210), w tym zakłady świadczące usługi fryzjerskie (106), odnowy biologicznej (11), gabinety kosmetyczne (94), tatuażu (4) oraz zakłady, w których świadczona jest więcej niż jedna usługa; fryzjerskie, kosmetyczne, odnowy biologicznej i tatuażu (42). W ciągu ostatnich lat obserwuje się znaczący wzrost liczby nowo powstałych zakładów tej branży. Zmiany w zakresie liczby zakładów na przestrzeni ostatnich 8 lat przedstawione zostały na wykresie 2.

Wykres 2. Liczba zakładów branży fryzjerskiej i kosmetycznej w latach 2015-2022.



Łącznie w 2022 r. przeprowadzono 66 kontroli w 61 obiektach (w 2021 r. – 10, w 2020 r. – 14, w 2019 r. – 105, w 2018 r. - 139). W wyniku kontroli sanitarnych przeprowadzonych w roku sprawozdawczym w czterech obiektach stwierdzono nieprawidłowości. W trzech obiektach nałożono mandaty karne na sumę 800 zł. Wydane zostały dwie decyzje nakazujące usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości.

W trakcie kontroli sanitarnych w ww. obiektach oraz telefonicznie przekazywano wskazówki i uświadamiano pracowników i właścicieli zakładów, szczególnie nowo otwartych, odnośnie ryzyka zakażenia klientów salonów chorobami zakaźnymi w przypadku niewłaściwego postępowania z narzędziami wielokrotnego użytku. W dalszym ciągu część

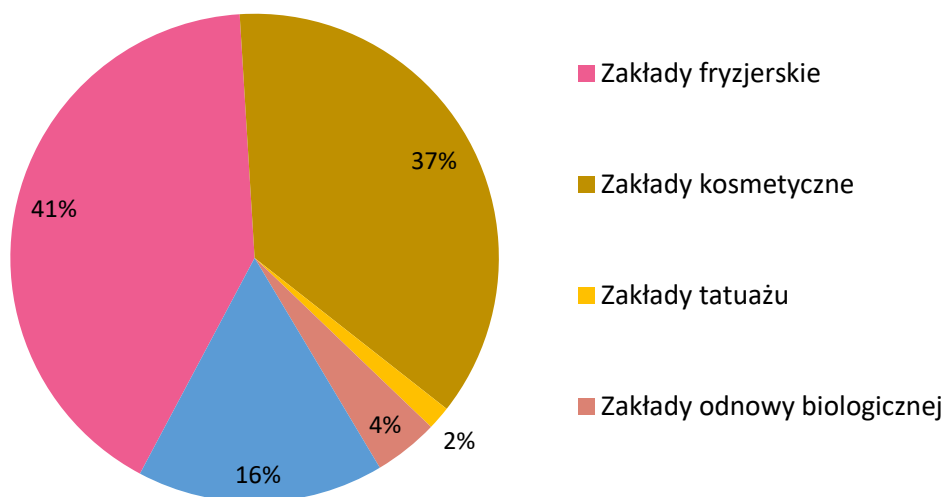
zakładów otwiera się nie informując o tym inspekcji sanitarnej, często nie posiadając wiedzy o wymaganiach przy świadczeniu tego typu usług.

W trakcie kontroli w salonach branży fryzjerskiej i kosmetycznej sprawdzano m.in. dostępność właściwych preparatów do dezynfekcji powierzchni, do dezynfekcji narzędzi, do dezynfekcji rąk, czystość bieżącą, aktualność badań profilaktycznych pracowników. Ponadto w gabinetach kosmetycznych kontrolowano sposób postępowania z narzędziami wielokrotnego użytku naruszających ciągłość tkanek – dezynfekcja, sterylizacja narzędzi, przechowywanie narzędzi sterylnych, kontrola procesów sterylizacji.

W 2022 r. największą liczbę obiektów w tej grupie będących pod nadzorem PSSE w Otwocku stanowiły zakłady fryzjerskie z udziałem 41 % w ogólnej liczbie zakładów, na drugim miejscu znajdują się zakłady kosmetyczne z udziałem 37 %. Szczegółowe dane przedstawia poniżej wykres 3.

Wykres 3. Udział poszczególnych zakładów branży fryzjerskiej i kosmetycznej w 2022 r.

**Udział poszczególnych zakładów branży fryzjerskiej i kosmetycznej w 2022 r.**



#### 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 oczyszczalni ścieków dla miasta Józefów, 1 na terenie placu zabaw w m. Wiązowna. W 2022 r. skontrolowano 3 ustępy publiczne.

W wyniku kontroli nie stwierdzono nieprawidłowości. Stan higieniczno-sanitarny bez zastrzeżeń.

#### Działalność pozaplanowa

W 2022 r. do PPIS w Otwocku wpłynęło 29 interwencji (w 2021 r. - 15, w 2020 r. - 22, w 2019 r. - 18, w 2018 r. - 14). Dziewięć interwencji dotyczyło niewłaściwego gromadzenia odpadów, gospodarowania nimi lub częstotliwości odbioru odpadów. Sprawy przekazywane były zgodnie z kompetencjami do właściwych Urzędów Miast i Gmin. W przypadku interwencji dotyczącej zakopywania odpadów na działce należącej do Urzędu Gminy przeprowadzono wizję lokalną. Nie potwierdzono zasadności wniesionej interwencji.

Dwie interwencje dotyczyły niewłaściwego stanu sanitarnego przejścia pod torami. Wystosowano pisma do PKP z prośbą o pilne zajęcie stanowiska zgodnie z kompetencjami.

Pozostałe interwencje dotyczyły m.in: nagromadzonych rzeczy w lokalu mieszkalnym i zalewania mieszkania znajdującego się piętro niżej, szkód powstałych w lokalu mieszkalnym w związku z awarią sieci kanalizacyjnej, padłych gołębi na prywatnej posesji. Jedna interwencja dotyczyła braku dostępnych toalet w budynku dworca PKP. Wystosowano pismo do PKP. W odpowiedzi na pismo uzyskano odpowiedź, że toalety zostały wyłączone w związku z dewastacją. Zostały ponownie udostępnione po wykonaniu prac naprawczych. Trzy interwencje dotyczyły niewłaściwego stanu sanitarnego w SPA w jednym z hoteli, w gabinecie kosmetycznym oraz w saunie. W dwóch przypadkach interwencje były uzasadnione, nałożono mandaty karne. W jednym przypadku zostało wszczęte postępowanie administracyjne, wydana została decyzja nakazująca usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości. Kontrola sprawdzająca wykazała zrealizowanie decyzji w całości.

Jedna z interwencji dotyczyła niezgodnego z przepisami ustawienia toalety przenośnej na osiedlu mieszkaniowym. Wystosowano pismo do spółdzielni mieszkaniowej. W odpowiedzi uzyskano informację, że toaleta ustawiona jest dla pracowników wyłącznie na czas remontu dachu jednego z budynków mieszkalnych.

Jedna interwencja dotyczyła niewłaściwej jakości wody w kąpielisku. Próbkę wody do badania w kąpielisku pobierane były zgodnie z zatwierdzonym harmonogramem. Wyniki badania wody były prawidłowe. Nie potwierdzono zasadności wniesionej interwencji.

Jedna interwencja dotyczyła nieszczelności w sieci kanalizacyjnej i zalewania podłogi w jednym ze sklepów wielkopowierzchniowych. Po przeprowadzonej wizji lokalnej

wystosowano pismo do kierownika sklepu z zaleceniem przeprowadzenia dezynfekcji wykładziny podłogowej.

Trzy interwencje dotyczyły niewłaściwej jakości wody do spożycia. W przypadku jednej interwencji pobrane próbki wody wskazywały na zanieczyszczenie mikrobiologiczne i fizyko-chemiczne. Interwencja była uzasadniona. W pozostałych dwóch przypadkach sprawy zostały zgłoszone do zarządcy wodociągu, pobrane zostały próbki wody do badania, wyniki badania wody były prawidłowe.

Dwie interwencje dotyczyły domów opieki zapewniających całodobową opiekę osobom niepełnosprawnym, przewlekle chorym lub osobom w podeszłym wieku. Przeprowadzono kontrole sanitarne w obiektach. W obu obiektach wszczęto postępowanie, wydano decyzje nakazujące usunięcie nieprawidłowości. Kontrole sprawdzające wykazały zrealizowanie decyzji w całości.

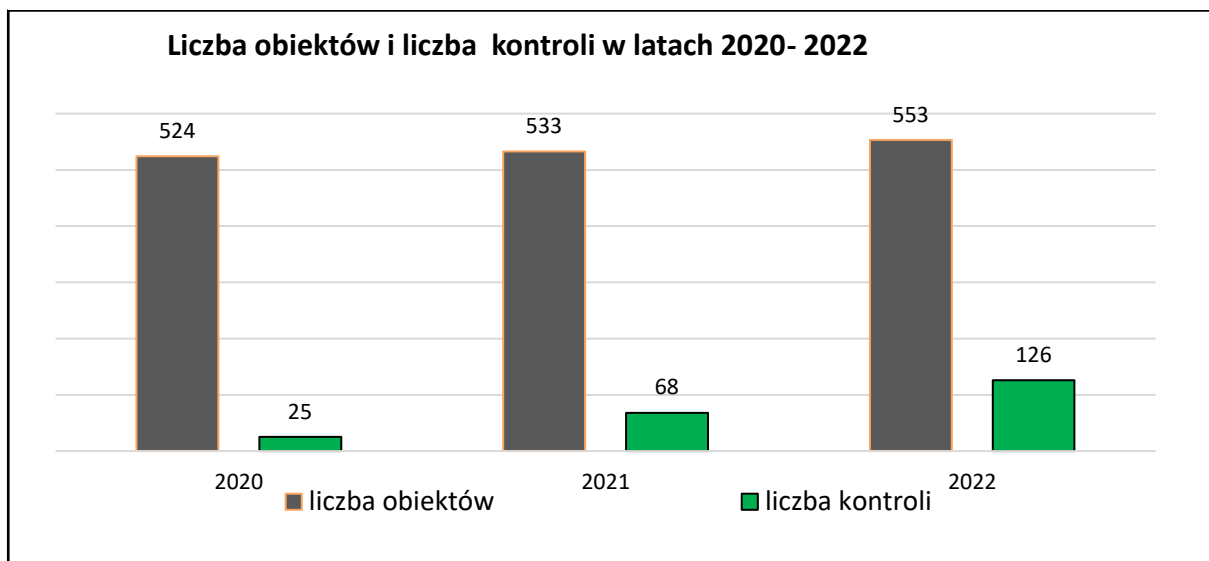
Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku rozpatrując każdy wniosek o interwencję zwraca szczególną uwagę na możliwe wystąpienie zagrożenia życia i/lub zdrowia ludzi. Niejednokrotnie okazuje się, że zagrożenie jest znikome lub nie występuje, a skierowane pismo z prośbą o interwencję nosi znamiona konfliktu międzyludzkiego lub niezdrowej konkurencji pomiędzy przedsiębiorcami. Ponadto liczne interwencje, które powinny być skierowane do właściwych urzędów, czy instytucji dla rozparzenia danej sprawy kierowane są do PPIS, który nie posiada kompetencji w tym zakresie.

#### 1.4.6. Wnioski dotyczące działalności Sekcji higieny komunalnej

Na dzień 31.12.2022 r. w Sekcji Higieny Komunalnej zarejestrowane były 553 obiekty użyteczności publicznej (w 2021 r. – 533, w 2020 r. - 524 obiekty). W 2022 r. w harmonogramie kontroli zaplanowanych było 66 obiektów, skontrolowano 114. Ogółem w 2022 r. przeprowadzono 126 kontroli, w 2021 r. - 68 kontroli, w 2020 r. – 25 kontroli. W 2022 r. przy współdziałaniu z Sekcją Higieny Pracy oraz Zapobiegawczym Nadzorem Sanitarnym przeprowadzono 8 kontroli.

Szczegółowe dane dotyczące obiektów użyteczności publicznej znajdujących pod nadzorem Sekcji Higieny Komunalnej PSSE w Otwocku oraz liczbę wykonanych w nich kontroli w latach 2020-2022 przedstawia wykres 4

Wykres 4. Liczba obiektów i liczba kontroli w latach 2020-2022.



W grupie obiektów, w których najwięcej jest nowo uruchomianej działalności w dalszym ciągu są gabinety kosmetyczne i zakłady fryzjerskie, zwiększa się zarówno ich ilość jak 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 (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 wzmoczony nadzór nad przestrzeganiem właściwego stanu higieniczno-sanitarnego w wyżej wymienionych obiektach.

W 2022 r. wydano w sumie 59 decyzji administracyjnych, m. in. 21 decyzji nakazujących usunięcie stwierdzonych nieprawidłowości, w tym 3 dotyczące wody do spożycia, 3 dotyczące pływalni, 8 dotyczących budynków użyteczności publicznej, 7 dotyczących skażenia bakteriami *Legionella* sp. instalacji wody ciepłej w podmiotach wykonujących działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne.

W 2022 r. wydano 37 decyzji kosztowych (w 2021 r. – 20, w 2020 r. - 8 decyzji, w 2019 r. - 26 decyzji), w tym 2 decyzje dotyczące pływalni, 11 za ponadnormatywną wartość badanych parametrów mikrobiologicznych i fizyko-chemicznych w badaniach dotyczących nadzorowanych wodociągów publicznych, 12 decyzji dotyczących

ponadnormatywnych wartości bakterii *Legionella* sp. w wodzie z instalacji wody ciepłej w podmiotach wykonujących działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne, 1 dotycząca zatwierdzenia laboratorium, 11 w obiektach użyteczności publicznej za stwierdzone nieprawidłowości podczas przeprowadzonej kontroli.

Sekcja Higieny Komunalnej w roku sprawozdawczym na bieżąco prowadziła nadzór nad jakością wody przeznaczonej do spożycia w nadzorowanych wodociągach, zarówno w wodociągach publicznych jak i pochodzącą z ujęć indywidualnych, wykorzystywaną w ramach prowadzonej działalności gospodarczej a także w budynkach użyteczności publicznej. Ponadto SHK prowadziła stały nadzór nad jakością ciepłej wody użytkowej w kierunku obecności bakterii *Legionella* sp. w podmiotach wykonujących działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne, a także nadzór nad jakością wody na pływalniach oraz w trakcie trwania sezonu letniego nadzór nad jakością wody w kąpielisku.

W 2022 r. PPIS w Otwocku wydał 19 decyzji dotyczących ekshumacji zwłok, 6 decyzji dotyczących wywozu zwłok za granicę RP. Ponadto w 2022 r. PPIS w Otwocku wydał 12 postanowień.

W 2022 r. pracownicy PSSE w Otwocku pobrali 252 próbki wody do badań, w tym wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi, wody z instalacji wody ciepłej w podmiotach wykonujących działalność leczniczą w rodzaju stacjonarne i całodobowe świadczenia zdrowotne, wody z nitek basenowych na pływalniach oraz wody w kąpielisku.

### 1.5. Stan sanitarny żywności, żywienia, przedmiotów użytku

Działania Państwowej Inspekcji Sanitarnej polegają na nadzorze nad warunkami produkcji, przechowywania, sprzedaży i transportu środków spożywczych, ocenie sposobu żywienia w zakładach żywienia zbiorowego, oraz zajmowaniu się warunkami produkcji i jakością żywności w aspekcie zdrowotnym i materiałami przeznaczonymi do kontaktów z żywnością.

Pracownicy Sekcji Higieny Żywności i Żywienia w ramach urzędowej kontroli żywności mają zapewnić stałe monitorowanie jej bezpieczeństwa i jednocześnie zapobiegać potencjalnym zagrożeniom dla zdrowia konsumentów.

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.

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.

W 2022 r. kontrole obiektów żywności, żywienia i przedmiotów użytku pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Otwocku prowadzili zgodnie z podziałem administracyjnym terenu. Nadzorem objęto 1521 obiektów, gdzie przeprowadzono 481 kontroli sanitarnych,

Z przeprowadzonych 481 kontroli:

- 113 to kontrole kompleksowe;
- 172 to kontrole sprawdzające;
- 85 to kontrole przeprowadzone w związku z wydaniem decyzji zatwierdzających zakłady;
- 49 to kontrole tematyczne w tym: 7 w zakładzie gdzie pobierano próby środków spożywczych nietrwałych mikrobiologicznie, 6 w związku ze zgłoszeniem Rasff, 6 w związku z wydaniem opinii na środek transportu, 8 w związku ze wzmożeniem kontroli dotyczących producentów i wprowadzających do obrotu suplementy diety oraz 22 kontrole w związku z akcją zimową i letnią;
- 16 kontroli w zakładach produkcji i sprzedaży kosmetyków.

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.

**Tabela 1 Zakłady produkcji obrotu żywnością, wyrobami do kontaktów z żywnością**

Lp.	Grupa obiektów	Rok 2017	Rok 2018	Rok 2019	Rok 2020	Rok 2021	Rok 2022
1.	Zakłady produkcji żywności	250	259	283	306	307	339
2.	Zakłady obrotu żywnością	670	654	658	682	663	696
3.	Zakłady żywienia zbiorowego otwartego	175	170	173	177	209	238
4.	Zakłady żywienia zbiorowego zamkniętego	175	172	171	197	177	174
5.	Środki transportu	70	75	80	86	41	44
6.	Zakłady produkcji materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	19	19	19	19	19	19
7.	Zakłady obrotu materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością	3	6	6	9	9	11
8.	Zakłady produkujące kosmetyki	8	8	10	10	10	0
9.	Zakłady obrotu kosmetykami	1	1	1	1	1	0
10.	<b>Razem</b>	<b>1371</b>	<b>1364</b>	<b>1401</b>	<b>1487</b>	<b>1490</b>	<b>1521</b>

Źródło: Opracowanie własne.

W 2022 roku na terenie powiatu otwockiego zewidencjonowano o 3% więcej zakładów objętych nadzorem niż w 2021 r. W związku z powstawaniem dużych marketów, ilość małych sklepów ciągle się zmniejsza.

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). Podejmowano działania kontrolne w związku ze wzmocnieniem działań związanych ze zwalczaniem Afrykańskiego Pomoru Świń ASF – przeprowadzano 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.

**Tabela 2 Kontrola obiektów produkcji i obrotu żywności, przedmiotami użytku.**

Lp.	Wyszczególnienie	Rok					
		2017	2018	2019	2020	2021	2022
1.	Liczba skontrolowanych obiektów produkcji i obrotu żywnością, materiałami do kontaktu z żywnością	437	487	384	114	201	266
2.	Liczba skontrolowanych obiektów produkcji i obrotu kosmetykami	5	5	6	2	1	6
3.	Liczba przeprowadzonych kontroli	780	742	540	173	465	481
4.	Liczba decyzji merytorycznych	276	248	230	109	204	189
	w tym unieruchamiających	1	1	2	0	3	4
5.	Liczba wydanych decyzji kosztowych	600	642	307	129	288	319
6.	Liczba wysłanych wniosków o ukaranie	16	17	9	4	11	19

Źródło: Opracowanie własne.

W związku z sytuacją epidemiologiczną kraju, w pierwszym kwartale 2022 r. wszyscy pracownicy PSSE w Otwocku przeprowadzali wywiady COVID.

Pracownicy Sekcji Żywności, Żywienia przeprowadzili 2354 wywiady, a zaplanowane kontrole wykonali w 96,5% (465 kontrole).

W wyniku kontroli w 2022 roku wydano o 38% więcej decyzji administracyjnych na poprawę stanu technicznego zakładów i o 25% decyzji zamykających niż w 2021 r. Ponadto, dwie decyzje administracyjne zostały wydane na podstawie art. 32 ust. 1 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia. Dotyczyły suplementów diety producenta Medicaline Ostrówiec 150: „NAC N-Acetyl-L-Cysteine 500 mg - kapsułki” i „Regulator homocysteiny”. Jedna decyzja administracyjna została wydana na podstawie art. 8 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia – produkt zawiera niedozwolony składnik (lit) i dotyczyła suplementu diety producenta Medicaline Ostrówiec 150: „Lit 5 mg 100 tabletek vega”. Przedsiębiorca zaprzestał wprowadzania do obrotu ww. suplementów diety po uprawomocnieniu się decyzji WSSE w Warszawie utrzymującej w mocy ww. decyzje.

**Tabela 3 Wyniki kontroli zakładów produkcji i obrotu żywnością**

Lp.	Wyszczególnienie	Rok 2017	Rok 2018	Rok 2019	Rok 2020	Rok 2021	Rok 2022
1.	Liczba skontrolowanych obiektów	442	492	390	116	201	272
2.	Liczba obiektów nieodpowiadających wymaganiom	2	2	3	0	3	4
3.	Udział obiektów nieodpowiadających wymaganiom	0,45%	0,41%	0,77%	0,00%	1,5%	1,47%
4.	Liczba nałożonych mandatów karnych w roku	89	91	68	13	105	87
5.	Nałożone mandaty karne w złotych w roku	23200	23700	17900	3200	26100	30800
6.	Udział nałożonych mandatów w przeprowadzonych kontrolach	20,1%	18,5%	17,4%	11,2%	22,5%	18,1%
7.	Średnia wysokość mandatu w roku w złotych	260,7	260,4	263,2	246,2	248,6	354 zł
8.	Ilość pobranych prób	268	270	295	214	241	245
9.	Ilość zakwestionowanych prób	1	0	6	0	3	0
10.	Udział zakwestionowanych próbek żywności	0,4%	0,0%	2,0%	0,0%	1,2%	0,0%

Źródło: Opracowanie własne.

Wystawiono 319 decyzji kosztowych o 9% więcej niż w 2021 r, oraz 189 innych decyzji tj; (85 decyzji zatwierdzających, 35 decyzji wykreślających, 25 decyzji

wygaszających, 40 decyzji zmieniających decyzję zatwierdzającą i 3 decyzje umarzające). Nałożono 87 mandatów karnych na kwotę 30 800 zł. Do badań pobrano 245 prób środków spożywczych. Wszystkie spełniały wymagania.

Stan techniczny pomieszczeń niektórych zakładów produkcyjnych był 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.

Porównując rok 2022 z 2021 r. można stwierdzić, że dane w większości są porównywalne, jedynie o 16% zwiększyła się wysokość mandatów, których nałożono 87 na kwotę 30 800zł.

Udział nałożonych mandatów karnych w stosunku do liczby przeprowadzonych kontroli wynosił 22,5% w 2021 r., natomiast w 2022 r. 18,1%.

Mandaty karne nakładane były głównie za następujące uchybienia:

- brak czystości i porządku w pomieszczeniach zakładu;
- brudno utrzymane pomieszczenia produkcyjne oraz socjalno-sanitarne;
- brudna powierzchnia maszyn, urządzeń i sprzętu, wyposażenia meblowego oraz sprzętu i wyposażenia mającego kontakt z żywnością;
- brak segregacji przy przechowywaniu odzieży wierzchniej i ochronnej;
- niewłaściwa higiena osobista personelu (brak prawidłowej odzieży ochronnej, brak zabezpieczenia włosów);
- brak orzeczeń do celów sanitarno-epidemiologicznych personelu;
- brak środków do higienicznego mycia i suszenia rąk;
- nieprawidłowo przechowywany sprzęt produkcyjny, elementy maszyn, naczynia kuchenne i stołowe – narażone na zanieczyszczenia;
- 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);
- brak zachowanej ciągłości łańcucha chłodniczego – artykuły spożywcze wymagające przechowywania w obniżonej temperaturze eksponowane poza urządzeniami chłodniczymi;

- sprzedaż artykułów spożywczych po upływie terminu przydatności do spożycia lub daty minimalnej trwałości;
- brak prowadzonej identyfikowalności dostawców środków spożywczych;
- brak wdrażania w zakładach zasad GHP/GMP/HACCP.

W 2022 roku w 19 przypadkach (o 58% więcej niż w 2021 r.) występowało z wnioskami do Mazowieckiego Państwowego Wojewódzkiego Inspektora Sanitarnego o nałożenie kary pieniężnej. W czterech przypadkach w związku z prowadzeniem działalności bez uzyskania decyzji zatwierdzającej Państwowego Powiatowego Inspektora Sanitarnego w Otwocku a 11 wniosków wystosowano w związku z prowadzeniem działalności niezgodnie z posiadaną decyzją zatwierdzającą. W czterech przypadkach stwierdzono niewłaściwe oznakowanie suplementów diety oraz umieszczanie na stronach internetowych oświadczeń zdrowotnych, które są niedozwolone zgodnie z 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 w Otwocku 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 dzień 31 grudnia 2022 r. roku było 1426 zakładów z wdrożonymi zasadami GHP/GMP, natomiast system HACCP wprowadziło 25 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.

**Tabela 4 Zakłady z wdrożonymi zasadami GHP/GMP i HACCP**

Lp.	Wyszczególnienie	Rok 2017	Rok 2018	Rok 2019	Rok 2020	Rok 2021	Rok 2022
1.	Liczba zakładów z wdrożonymi zasadami GHP/GMP	1086	1098	1120	1176	1290	1307
2.	Liczba zakładów z wdrożonymi zasadami HACCP	16	17	18	20	24	25

Źródło: Opracowanie własne.

W dużych zakładach produkcyjnych, zgodnie z 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 zakładów 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 2022, 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, jednak świadomość przedsiębiorców i podejmowane przez nich działania w celu poprawy stanu higieniczno–sanitarnego, a także wdrażaniu i stosowaniu zasad dobrej praktyki higienicznej (GHP), dobrej praktyki produkcyjnej (GMP) oraz wprowadzaniu systemu HACCP są widoczne. 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 2022 r. prowadzona była w 8 zakładach:

- 1 w Otwocku, 1 w Majdanie, 1 w Malcanowie, 2 w Karczewie, 3 w Józefowie.

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, (produkcja na bazie tłuszczu kokosowego).

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

We wszystkich zakładach wdrożone zostały zasady GHP/GMP oraz zasady systemu HACCP. Pobrano 10 próbek lodów, podobnie jak w poprzednich latach żadna nie była kwestionowana. Wszystkie zakłady były kontrolowane.

#### 1.6.2. Automaty do lodów

Sezonowa produkcja lodów prowadzona była w 3 zakładach:

- 2 w Otwocku,
- 1 w Celestynowie

Lody sporządzane są z koncentratów sypkich służących do przygotowywania mieszanek, W 2022 r. przeprowadzono kontrole w 2 zakładach.



#### 1.6.3. Wytwórnice Mieszanin Tłuszczów Zwierzęcych z Roślinnymi

Zakład Bunge Polska Sp. z o. o Karczew ul. Jagodne, w tym roku kontrolowany był trzykrotnie, prowadzono postępowanie administracyjne w związku z nieprawidłowym oznakowaniem margaryny „Optima Cardio”. Zakład jest w pełni zautomatyzowany, posiada pięć linii produkcyjnych oraz własne laboratorium. Każda partia produktu gotowego jest badana.



#### 1.6.4. Piekarnie

Tego rodzaju działalność prowadzi 10 zakładów. Tyle samo jak w poprzednich latach. Zakład Piekarski „Oskroba” w Człkówce 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, co powoduje, że produkt pozostaje dłużej świeży. Pozostałe zakłady, to przeważnie wytwórnie rodzinne o mniejszej mocy produkcyjnej. Wyroby sprzedawane są na terenie powiatu otwockiego i powiatów ościennych.



W 2022 r. przeprowadzono 13 kontroli. Za zły stan sanitarno-techniczny wydano jedną decyzję administracyjną. Siedmiu przedsiębiorców ukarano mandatami karnymi w wysokości 3500 zł. Do badań pobrano 1 próbkę, która spełniała wymagania.

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 2022 r. pod nadzorem było 15 zakładów produkujących wyroby cukiernicze. Jeden zakład (cukiernia „Fitcake) zakończył działalność”. Skontrolowano 10 zakładów. Wystawiono 2 mandaty karne na kwotę 1000 zł. Pobrano 10 próbek wyrobów gotowych, żadna nie była



kwestionowana.

#### 1.6.6. Browary i słodownie.

Pod nadzorem są 4 zakłady. Tyle samo co w 2021 roku. Przeprowadzono 2 kontrole.

#### 1.6.7. Przetwórnictwo owocowo-warzywne

Liczba zakładów objętych nadzorem wynosi 13, tyle co w zeszłym roku. Do tej grupy zaliczamy: 2 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 sprzedają owoców i warzyw.



### 1.6.8. Zakłady garmażeryjne

W roku 2022 r. tak jak w zeszłym roku, w nadzorze było 8 wytwórni garmażeryjnych. Największym zakładem jest „KOTWICA” który produkuje na rynek krajowy i jest pod nadzorem WIS i PIS. Do badań pobrano 10 prób, żadna nie była kwestionowana. Wystawiono 1 mandat na kwotę 300zł.



### 1.6.9. Wytwórnie makaronów

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



### 1.6.10. Wytwórnie wyrobów cukierniczych

Ilość zakładów nie uległa zmianie. W 2022 r. pod nadzorem znajdowało się 10 zakładów produkujących wyroby cukiernicze. Zakład „Esta” w Rudzienku produkuje kruche ciastka i cukierki oblane czekoladą. Za zły stan sanitarny ukarano przedsiębiorcę mandatem karnym w wysokości 500 zł i wystawiono decyzję o czasowym unieruchomieniu. Zakłady „CHOCOYOCO” i „CHOCOMOCO” w Wiązownie zajmują się produkcją czekolady i cukierków czekoladowych. W roku 2022 roku skontrolowano 5 zakładów.



### 1.6.11. Wytwórnie suplementów diety

W 2022 r. pod nadzorem znajdowały się 3 wytwórnie suplementów diety, zakład „Medicaline” i „Intenson” zajmuje się produkcją, blistrowaniem i konfekcjonowaniem suplementów diety. Zakład „Gemi” w Karczewie produkuje pod



własną marką jeden syrop, wytwarza również suplementy diety dla innych podmiotów. W związku z nieokreślonym statusem suplementów firmy „Medicaline” wystosowano 9 pism do GIS, wydano również 2 decyzje wstrzymujące wprowadzanie do obrotu suplementów diety tj.; regulator homocysteiny i NACN-Acetyl-L-Cysteine 500mg oraz

jedną decyzję zakazującą wprowadzania do obrotu Lit 5mg. Za przedłużanie terminów przydatności do spożycia, konfekcjonowanych środków spożywczych przez firmę Intenson S.A wysłano wniosek o ukaranie do WSSE w Warszawie. Skontrolowano dwa zakłady, ogółem przeprowadzono 17 kontroli. Do badań pobrano 13 prób suplementów diety w których, oceniano zawartość substancji czynnych, do żadnej nie wniesiono uwag.

#### 1.6.12. Inne wytwórnie żywności

W 2022 r. pod nadzorem było 12 zakładów a obecnie jest 11. Zakład konfekcjonowania przypraw „Szczypta” w Karczewie zakończył swoją działalność. Przeprowadzono 4 kontrole. Do badania pobrano 4 próby, wszystkie spełniały wymagania.

Spśród 246 producentów produkcji pierwotnej wyszczególniono:

- 206 producentów pierwotnych,
- 4 dostawców bezpośrednich,
- 36 producentów pierwotnych i dostawców bezpośrednich,
- 1 producenta pierwotnego, rolniczy handel detaliczny i dostawca bezpośredni.

Do rejestru zakładów wpisano 18 producentów pierwotnych.



Przeprowadzono 5 kontroli, w tym 2 wspólnie z PIORIN.

#### 1.6.13. Producenci żywności w warunkach domowych

W 2022 r. do rejestru wpisano 5 podmiotów, gdzie prowadzona jest produkcja w warunkach domowych.

#### 1.6.14. Sklepy spożywcze

W 2022 r. pod nadzorem PPIS znajdowało się 513 sklepów, ilość wzrosła o 3% w porównaniu z rokiem 2021 r., gdzie zarejestrowanych było 486 sklepów. W 2022 roku wydano 36 decyzji zatwierdzających do prowadzenia działalności, w trzydziestu obiektach



zmienił się przedsiębiorca prowadzący działalność. Za zły stan sanitarny wystawiono 23 mandaty na kwotę 6000 zł. Na terenie powiatu otwockiego obrót detaliczny artykułów spożywczych prowadzi 11 głównych sieci handlowych – wykaz zawiera tabela 5.

**Tabela 5. Sieci handlowe**

Lp.	Firma	Adres siedziby	Liczba obiektów			
			sklepy	supermarkety	hipermarkety	razem
1.	API Market	05-200 Wołomin ul. Kościelna 3	2			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		3		3
4.	Netto Sp. z o.o.	71-627 Szczecin ul. 1 Maja 38-39		3		3
5.	Jeronimo Martins Dystrybucja S.A	62-025 Kostrzyn ul. Żniwna 5		7		7
6.	DINO	63-700 Krotoszyn ul. Ostrowska 127	1			1
7.	Stokrotka	ul. Warsztatowa 2	8			8
8.	Kulfon	05-340 Kołbiel, ul. 1 Maja	2			2
9.	Delikatesy Maja	05-320 Mrozy, ul. Pokoju 7/1	1			1
10.	Lewiatan	87-800 Włocławek, ul. J. Kilińskiego 10	2			2
11.	Livio	44-335 Jastrzębie Zdrój, ul. Pszczyńska 186	3			3

Źródło: 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 przechowywania 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 173 próby o 15% więcej niż w 2021 r., wszystkie spełniały wymagania.

W 2022 r. do PSSE w Otwocku wpłynęło 54 powiadomień w ramach **Systemu Wczesnego Ostrzegania o Niebezpiecznej Żywności (Rapid Alert System for Food and Feed)**, w tym 36 powiadomień zakwalifikowanych jako alarmowe, 16 jako powiadomienia informacyjne oraz 2 powiadomienia o niezgodności. Wśród wszystkich zarejestrowanych powiadomień RASFF 50 dotyczyło środków spożywczych, w tym 21 produktów pochodzenia zwierzęcego.

Do PSSE w Otwocku w 2022 roku wpłynęło 49 interwencji poruszających różne problemy dotyczące niezgodności związanych z jakością środków spożywczych. 23 uznano jako zasadne, 21 niezasadne, 4 sprawy są w toku dotyczące suplementów diety, 1 sprawę odesłano do rozpatrzenia zgodnie z kompetencjami.

#### 1.6.15. Kioski spożywcze na targowiskach, obiekty ruchome i tymczasowe

W 2022 r. w rejestrze było 30 obiektów ruchomych i tymczasowych oraz 26 kiosków; 16 zakładów zlokalizowanych jest na targowisku w Otwocku, 4 na targowisku w Kołbieni i 1 na targowisku w Celestynowie. Przeprowadzono 6 kontroli. Za zły stan sanitarno-higieniczny wystawiono 2 mandaty na kwotę 800 zł.

#### 1.6.16. Magazyny hurtowe

W 2022 r. pod nadzorem PPIS były się 62 magazyny hurtowe, przeprowadzono 11 kontroli, za zły stan sanitarny ukarano dwóch przedsiębiorców.

#### 1.6.17. Zakłady żywienia zbiorowego otwarte, zakłady małej gastronomii

W 2022 roku PPIS nadzorował 220 zakładów, w tym 90 małej gastronomii. W 2022 r. wydano 29 decyzji zatwierdzających w nowo uruchomionych obiektach, w tym 15 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 i brudno utrzymany sprzęt porządkowy.

W tej grupie obiektów wydano 14 decyzji administracyjnych, w tym dwie unieruchamiające zakłady.

W zakładach kontrolowano:

- jakość zdrowotną oraz pochodzenie surowców;
- funkcjonowanie systemu identyfikowalności żywności tzw. Traceability;
- warunki przechowywania surowców, półfabrykatów i gotowych posiłków;
- prawidłowość procesów technologicznych, poszczególnych etapów procesu produkcyjnego;
- prawidłowość prowadzenia procesów mycia i dezynfekcji;
- funkcjonalność pomieszczeń z uwzględnieniem stref krzyżowania się dróg „czystych” i „brudnych”;
- sposób gromadzenia i usuwania odpadów pokonsumpcyjnych i poprodukcyjnych;
- informowanie konsumentów o substancjach alergicznych znajdujących się w oferowanych produktach;
- prawidłowość dokumentowania przestrzegania zasad GHP/GMP;
- wdrożenie i utrzymywanie systemu HACCP;
- 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 179 obiektach.

Za stwierdzone w zakładach, uchybienia sanitarno-higieniczne nałożono 32 mandaty karne na kwotę 11 800zł.

#### 1.6.18. Zakłady żywienia zbiorowego zamknięte

Pod nadzorem PSSE były 174 stołówki. 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. Istniejące zakłady są modernizowane oraz powstają nowe obiekty.

Na przestrzeni ostatnich kilku lat obserwuje się sukcesywne polepszenie warunków w tej grupie obiektów. Istotny wpływ na tą 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 2022 r. pod nadzorem PPIS znajdowało się 31 stołówek szkolnych prowadzących żywienie uczniów. Posiłki obiadowe przygotowywane są w 13 stołówkach szkolnych, w 18 obiektach wydawane są gotowe posiłki dostarczane w systemie cateringowym. We wszystkich zakładach są opracowane i wdrożone procedury GHP, GMP.

W 2022 r. pod nadzorem znajdowało się 71 stołówek przedszkolnych prowadzących żywienie dzieci. W 35 zakładach produkcja odbywała się od surowca, w 36 placówkach posiłki dostarczane były w systemie cateringowym. W czasie wypoczynku dzieci przeprowadzono 4 kontrole. Skontrolowano obóz harcerski pod namiotami w Woli Sufczyńskiej, którego organizatorem był Okręg Mazowiecki Związku Harcerstwa

Rzeczpospolitej, ul. Ursynowska 36/38, 02-605 Warszawa. Posiłki przygotowywane były na miejscu. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Tabela 6 Nadzorowane zakłady żywienia zbiorowego typu zamkniętego w 2022 r.

Lp.	Wyszczególnienie	Stolówki		
		szkolne	przedszkolne	
1.	liczba kontroli	3	5	
2.	liczba zakładów	w nadzorze	31	71
3.		gotujących z surowców	23	41
4.		z systemem cateringowym	8	30
5.		kontrolowane	3	3
6.		ukarane	0	0
7.		ze stwierdzonymi nieprawidłowościami	0	0
8.		z wdrożonymi zasadami GHP/GMP/HACCP	31	71
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.

Skontrolowano również obóz letni w Malcanowie, ul. Podleśna 4, której organizatorem było Stowarzyszenie Rodzin im. Bł. Mamy Róży, Warszawa. Posiłki dla dzieci przygotowywane były w kuchni w obiekcie. Nie stwierdzono nieprawidłowości.

Skontrolowano również obóz konny w Ponurzyca w Gminie Celestynów. Obiad był dowożony z firmy cateringowej z terenu powiatu otwockiego. Śniadania i kolacje przygotowywano na miejscu.

Przeprowadzono również kontrolę półkolonii letniej w Szkole Podstawowej w Malcanowie, posiłki przygotowywane były na miejscu w kuchni szkolnej.

### Szpitale:

W 2021 roku pod nadzorem było 7 a w 2022 roku 12 zakładów. Dwa szpitale zostały przekazane przez WSSE w Warszawie.

- **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 Gruźlicy 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 dla wszystkich oddziałów szpitalnych, w tym na **oddział rehabilitacyjny** znajdujący się w innym budynku. Posiłki wraz z naczyniami stołowymi dostarczane są 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 termo porty, 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 termo portach.
- **Regionalny Ośrodek Hematologiczno-Onkologiczny** - zawieszona działalność;
- **Szpital SP ZOZ Specjalistyczny MSWiA, Otwock, ul. B. Prusa 1/3** – obiekt przekazany został przez WSSE w Warszawie, 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 dla oddziałów szpitalnych.. Posiłki wraz z naczyniami stołowymi dostarczane są wózkami, bezpośrednio z kuchni na oddziały. Kuchenki oddziałowe posiadają zmywarki z funkcją wyparzania.

#### 1.6.18. Domy Opieki Społecznej

W 2021 roku pod nadzorem było 26 obiektów a w 2022 roku 30. Cztery 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.

#### **Stolówki w żłobkach i domach małego dziecka**

W 2022 roku pod nadzorem były 3 obiekty, tak jak w 2021 roku. 3. W 2022 r. nie przeprowadzono kontroli.



#### **1.6.19. Cateringi**

W 2021 roku pod nadzorem było 13 zakładów a w 2022 roku 5 zakładów. Działalność rozpoczęły 2 zakłady: „Shako Sushi„ w Józefowie oraz zakład usług cateringowych w Otwocku. Przeprowadzono 19 kontroli. Za zły stan sanitarno-porządkowy trzy osoby ukarano mandatami karnymi, na kwotę 1100 zł.

#### **1.6.20. Zakłady produkujące materiały i wyroby do kontaktu z żywnością**



Nadzorem objętych jest 19 zakładów. Dwie wytwórnie zawiesiły działalność na czas nieokreślony. W wytwórniach objętych nadzorem prowadzona jest głównie produkcja opakowań do żywności z wykorzystaniem folii HDPE i LDPE. W 2022 r. skontrolowano 6 zakładów, w tym:

- Zakład produkcyjny AMK Group Rękawek, Kondraciuk Sp. J. ul. Trakt Lubelski 30, Wola

Ducka, 05-408 Glinianka;

- Zakład produkcyjny KGL S.A. Rzakta 82, 05-408 Glinianka;
- Zakład produkcyjny RPC Bramlage ul. Batorego 6, 05-400 Otwock;
- Zakład produkcyjny Vitoplast Kisieliński Sp. J., ul. Pałacowa 9, 05-430 Rudno.

Do tej grupy obiektów zalicza się 7 punktów obrotu materiałami i wyrobami przeznaczonymi do kontaktu z żywnością, w tym 2 hurtownie. Zakłady posiadają opracowane i wdrożone zasady GHP/GMP oraz Zintegrowane Systemy Zarządzania Jakością.

W 2022 r. pobrano 3 próbki materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością z wydzielonych stoisk miejsc obrotu detalicznego sprzedaży żywności – próby nie były kwestionowane.

### 1.6.21. Wytwórnice i obiekty obrotu kosmetykami

W 2022 r. ewidencjonowano 10 zakładów produkujących kosmetyki gdzie przeprowadzono 16 kontroli.

### 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 2022 r. wydał **35 świadectw** dotyczących eksportu. Szczegółowe dane dotyczące granicznej kontroli żywności importowanej z krajów trzecich i eksportowanej do krajów trzecich przedstawiono w poniższej tabeli 7:

**Tabela 7 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
	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>35</b>	<b>0</b>	<b>35</b>

Źródło: Opracowanie własne.

W 2022 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

- 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.
- 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.
- W zakładach gastronomicznych, ze względu na procesy przygotowywania żywności nietrwalej, niosące ryzyko związane z wystąpieniem zatruc pokarmowych, należy przeprowadzać systematyczne kontrole w celu dalszej poprawy i utrzymania właściwego stanu sanitarnego tych zakładów.
- Wiele zakładów kontynuowało prace modernizacyjne zmierzające do poprawy warunków higieniczno-sanitarnych, kilkadziesiąt w ostatnim roku wdrożyło zasady GHP/GMP/HACCP.
- Konieczna jest intensyfikacja działań prewencyjno-kontrolnych.
- 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.
- 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.

- 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.

Na oficjalnych stronach internetowych Państwowej Inspekcji Sanitarnej umieszczane na bieżąco informacje w zakresie bezpieczeństwa produkcji żywności i żywienia ludzi pozwalają w dostępniejszy sposób pogłębiać wiedzę osobom zainteresowanym.

## 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.

### 1.9.1. Nadzór nad warunkami środowiska pracy

W roku 2022 Sekcja Higieny Pracy przeprowadziła 134 kontrole w 119 zakładach pracy zatrudniających 8961 pracowników (na zarejestrowane 374 zakłady pracy, zatrudniające 22024 pracowników). W 4 zakładach stwierdzono nieprawidłowości (w 2021 r. w 2 zakładach), co oznacza, że w ok. 0,8% 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 2 skontrolowanych zakładach (w 2021 r. w 1 zakładzie) 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 2022 r. wszyscy pracownicy w skontrolowanych zakładach posiadali aktualne zaświadczenia lekarskie. Nieprawidłowości dotyczące warunków bhp stwierdzono w 3 zakładach. Dotyczyły braku wentylacji na stanowisku obróbki drewna, nieprawidłowego stanu pomieszczeń pracy i pomieszczeń higieniczno-sanitarnych. Wydano decyzje administracyjne, nieprawidłowości zostały usunięte.

### 1.9.2. Nadzór na pracownikami mającymi kontakt z czynnikiem szkodliwym – hałasem

Na terenie powiatu otwockiego najczęściej występującym czynnikiem szkodliwym w środowisku pracy jest hałas, na który narażonych jest ponad 3000 pracowników.

W 1 zakładzie (na 60 skontrolowanych, w których występuje hałas) brak było aktualnych badań i pomiarów hałasu. Wydano decyzję administracyjną, badania zostały przeprowadzone.

W żadnym ze skontrolowanych zakładów nie stwierdzono przekroczenia najwyższego dopuszczalnego natężenia hałasu (85 dB). 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 szkodliwym - pyłem

Na terenie powiatu otwockiego narażenie pracowników na pyły występuje w 40 zakładach pracy, w których na obecność pyłów w powietrzu narażonych jest ponad 1600 pracowników. W roku 2022 skontrolowano 15 firm, m.in.: piekarnię, zakłady przemysłu kosmetycznego, zakłady produkujące meble. Na podstawie analizy okazanych wyników badań i pomiarów w 1 zakładzie (piekarnia) na 1 stanowisku stwierdzono przekroczenie 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 umożliwi 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 54 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 zostali 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 roku 2022, w 25 zakładach występowały substancje, preparaty, czynniki i procesy technologiczne o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy. W 2021 r. do rozporządzenia Ministra Zdrowia dotyczącego substancji, preparatów, czynników i procesów technologicznych o działaniu rakotwórczym lub mutagennym w środowisku pracy zostały wpisane prace związane z narażeniem na pył drewna, na krzemionkę krystaliczną (frakcja respirabilna powstająca w trakcie pracy) oraz prace związane z narażeniem na spaliny emitowane z silników Diesla. Na terenie powiatu otwockiego są to m. in.:

- zakłady stolarskie, w których używane jest drewno ze względu na narażenie na ich pyły,
- 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  $\alpha$ ,  $\beta$ ,  $\gamma$ , X i neutronowe,
- przedsiębiorstwa budowy dróg ze względu na kontakt z benzo/a/pirenem,
- warsztaty samochodowe,
- zakłady, w których występuje narażenie na krzemionkę krystaliczną.

W roku 2022 skontrolowano 15 takich zakładów (w roku 2021– 6). 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 90 zakładach znajdujących się w rejestrze, 4185 pracowników narażonych jest na działanie czynników biologicznych. W 2022 roku skontrolowano 34 zakłady, w których narażonych jest 3047 pracowników na czynniki biologiczne - z tego około 2641 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 w terenie. Kontrole wykazały, że pracownicy są prawidłowo zaopatrzeni w odzież ochronną i środki ochrony osobistej, sporządzane są rejestry pracowników i rejestry prac narażających pracowników na działanie szkodliwych czynników biologicznych zaklasyfikowanych do 3 lub 4 grupy zagrożenia – nie stwierdzono 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 2022 w 7 skontrolowanych zakładach, w których udzielane są świadczenia zdrowotne (na 29 będące 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 2022 r. PPIS w Otwocku przeprowadzono 13 kontroli w sklepach wprowadzających do obrotu środki biobójcze - nie stwierdzono nieprawidłowości.

#### 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 2022 Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny otrzymał informacje o terminie i miejscu usuwania elementów zawierających azbest od 2 firm zarejestrowanych poza powiatem otwockim. Skontrolowano dokumentację pracowników oraz plany prac usuwania wyrobów zawierających azbest.

#### 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).

Niewielkie uprzemysłowienie powiatu otwockiego wiąże się z małym narażeniem pracowników na uciążliwe i szkodliwe czynniki mogące powodować wystąpienie chorób zawodowych. W 2022 r. postępowania administracyjne w sprawie chorób zawodowych prowadzone były na podstawie przepisów określonych w rozporządzeniu Rady Ministrów z dnia 30 czerwca 2009 r. w sprawie chorób zawodowych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 1836) oraz rozporządzeniu Ministra Zdrowia z dnia 1 sierpnia 2002 r. w sprawie dokumentowania

chorób zawodowych i skutków tych chorób (Dz. U. z 2013 r. poz. 1379, z 2019 r. poz. 2067 oraz z 2021 r. poz. 1288).

W roku 2022, ze względu na istniejący stan epidemii Covid-19 wywołanej zakażeniem wirusem SARS-CoV-2 i dużej liczbie zachorowań wśród pracowników służby zdrowia, PPIS w Otwocku wydał ogółem 31 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej, w tym 30 decyzji o stwierdzeniu choroby zawodowej Covid-19 (w roku 2021 wydano ogółem 107 decyzji, w tym 104 decyzje dotyczące stwierdzenia choroby zawodowej- Covid-19. Dodatkowo 1 decyzja dotyczyła „przewlekłej choroby narządu głosu spowodowanej nadmiernym głosowym, trwającym co najmniej 15 lat: niedowładem mięśni wewnętrznych krtani z wrzecionowatą niedomykalnością fonacyjną i trwałą dysfonią” u nauczyciela.

#### 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 2021. 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 przez internet. W 2022 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, w sklepach z e-papierosami gdzie mogłyby być sprzedawane środki zastępcze oraz w sklepach sprzedających wyroby z konopi. Skontrolowano też 2 obiekty, wprowadzające do obrotu produkty na bazie konopi. Na etykietach, w składzie

sprawdzonych produktów wprowadzanych do obrotu w obu sklepach nie stwierdzono zakazanych substancji, a zawartość THC w nie przekraczała 0,2%.

Na całym 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 wspomaganiu leczenia konopiami. Najnowsze badania i obserwacje potwierdzają, że CBD jest istotnym wsparciem w leczeniu wielu chorób. Podczas akcji „Bezpieczne ferie” i „Bezpieczne wakacje” skontrolowano 3 sklepy, w których sprzedawane są wyroby zawierające konopie siewne (kremy, produkty spożywcze, olejki).

#### 1.9.11. Inne działania sekcji higieny pracy

Ponadto w roku 2022, tak jak w roku 2021, przeprowadzono kontrole tematyczne (3), podczas których prowadzono nadzór nad warunkami pracy i wypełnianiem przez pracodawców obowiązków dotyczących narażenia zawodowego pracowników zatrudnionych w zakładach pogrzebowych. Zakłady pogrzebowe zajmują się m. in.:

- grzebaniem i kremacją zwłok ludzkich oraz
- przygotowaniem zwłok do pochówku lub kremacji,
- balsamowaniem zwłok,
- przeprowadzeniem pogrzebu lub kremacji.

Pracownicy zakładu pogrzebowego biorą udział w przygotowaniu ceremonii pogrzebowej, często przygotowują zwłoki do włożenia do trumny (myją, ubierają, czasem wykonują, tanatokosmetyki, rzadziej balsamują zwłoki), przygotowują trumnę do jej opuszczenia do wykopu przy pomocy pasów i ułożenia grobu, często odsuwają i przenoszą płytę pomnikową w grobowcu rodzinnym, przenoszą trumnę w kondukcje pogrzebowym.

Pracownicy zakładów pogrzebowych są narażeni na działanie produktów chemicznych zaklasyfikowanych jako niebezpieczne i stosowane do:

- tanatocosmetyki i balsamowania zwłok,
- dezynfekcji o działaniu bakteriobójczym, wirusobójczym i grzybobójczym,

Pracodawca powinien przeprowadzić ocenę ryzyka zawodowego uwzględniając otrzymane od dostawcy informacje dotyczące zagrożenia czynnikiem chemicznym oraz zaleceń jego bezpiecznego stosowania, w szczególności zawarte w karcie charakterystyki. Nie stwierdzono nieprawidłowości podczas kontroli

Większość pracowników zakładów pogrzebowych narażonych jest też na czynniki biologiczne grupy 2 oraz 3 zagrożenia. W przypadku grupy 3 jest to: wirus zapalenia wątroby typu B, wirus zapalenia wątroby typu C, ludzki wirus niedoboru odporności typu 1 (HIV-1), Salmonella Typhi, wirus kleszczowego zapalenia mózgu, koronawirus zespołu ostrej niewydolności oddechowej 2 (wirus SARS-CoV-2)

Natomiast w przypadku grupy 2 jest to: wirus zapalenia wątroby typu E, wirus zapalenia wątroby typu D, wirus zapalenia wątroby typu A, Clostridium perfringens (laseczka zgorzeli gazowej), Clostridium botulinum (laseczka jadu kiełbasianego), Clostridium tetani, Staphylococcus aureus (gronkowiec złocisty), Streptococcus pyogenes (paciorkowiec ropotwórczy), Trichophyton rubrum (grzyb czerwony), jad trupi: aminy biogenne (kadaweryna, putrescyna) powstające podczas rozkładu białek ludzkich, Klebsiella spp., Aspergillus fumigatus.

Pracodawca powinien prowadzić rejestry prac i pracowników narażonych na 3 grupę zagrożenia czynnikiem biologicznym. Pracodawca jest też obowiązany udostępnić pracownikom: instrukcje bhp oraz procedury wynikające z rodzaju prac oraz narażenia, które występuje w trakcie czynności zawodowych pracownika zakładu pogrzebowego, m.in.:

- instrukcja bhp związana z ręcznym przemieszczaniem przedmiotów, które mogą spowodować zagrożenie wypadkowe,
- instrukcja bhp stosowania czynników chemicznych,
- procedura dezynfekcji,
- procedura bezpiecznego usuwania i postępowania ze skażonymi niebezpiecznymi odpadami,
- procedura postępowania ze zwłokami i szczątkami ludzkimi, w tym zwłokami osób zmarłych na chorobę wywołaną wirusem SARS-CoV-2 (COVID-19).

W żadnym z zakładów skontrolowanych w 2022 r., nie stwierdzono nieprawidłowości.

Realizowano też, jak w roku 2021, 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. 2022 poz. 1816), ale też w zakresie posiadanych koncesji dotyczących paliw ciekłych (ustawa z dnia 10 kwietnia 1997 r. - Prawo Energetyczne (t. j. Dz.U. z 2022 r. poz.1385, z późn. zm.).

Ponadto w roku 2022 rozpatrywano 14 interwencji, z których 12 dotyczyło kosmetyków (żeli do mycia rąk antybakteryjnych oraz dotyczących oznakowania kosmetyków), 1 interwencja dotyczyła oznakowania detergentu do prania, 1 interwencja dotyczyła złych warunków pracy. Nieprawidłowości podczas kontroli nie stwierdzono.

#### 1.9.12. 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.

## 1.10. Stan sanitarny placówek nauczania, wychowania i opieki na terenie działalności PSSE w Otwocku w 2022 roku

W Sekcji Higieny Dzieci i Młodzieży w 2022 r. zatrudnione były 2 osoby.

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 2022 r. nadzorem objętych było 155 placówek nauczania, wychowania i opieki oraz 89 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży w tym:

- 16 żłobków i klubów dziecięcych,
- 60 przedszkoli i innych form wychowania przedszkolnego (punkty przedszkolne),
- 36 szkół podstawowych,
- 3 licea ogólnokształcące,
- 1 szkoła specjalna,
- 2 szkoły policealne,
- 14 zespołów szkół,
- 2 centra szkolenia zawodowego,
- 2 uczelnie (niepubliczne)
- 1 internat
- 1 ośrodek socjoterapii
- 2 specjalne ośrodki szkolno-wychowawcze
- 3 placówki opiekuńczo – wychowawcze,
- 1 inne całodobowe,
- 2 placówki wsparcia dziennego,
- 9 placówek wychowania pozaszkolnego,
- 89 turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży:
- 20 akcji zimowych,
- 69 akcji letnich.

W roku 2022 rozpatrzono 4 interwencje, z których wszystkie były bezzasadne:

- jedna interwencja dotyczyła złego stanu sanitarno-higienicznego oraz technicznego obiektu, w którym odbywało się nauczanie domowe – interwencja bezzasadna.
- jedna dotyczyła niezachowania warunków bezpieczeństwa pomieszczeń w związku z niedostosowaniem liczby przyjętych dzieci do możliwości przedszkola niepublicznego w zakresie warunków lokalowych, wyposażenia i liczby personelu, przeprowadzono kontrolę podczas, której nie stwierdzono nieprawidłowości.
- dwie dotyczyły prowadzenia placówek bez stosownych zezwoleń tj. opinii sanitarnej – przeprowadzono kontrole – interwencje były bezzasadne.

W 42 nadzorowanych placówkach przeprowadzono 48 kontroli, co stanowi 27,10 % placówek będących w ewidencji oraz 14 kontroli placówek sezonowych. Wydano 9 opinii sanitarnych w celach rejestracji działalności placówek dla:

- 5 żłobków,
  - 1 zespołu szkół,
  - 1 placówki kształcenia ustawicznego,
  - 2 niepublicznych szkół podstawowych i niepublicznych liceów ogólnokształcących
- oraz 75 opinii o zawieszeniu zajęć stacjonarnych w związku z epidemią COVID-19, w tym 14 dla przedszkoli, 42 dla szkół i 19 dla zespołów szkół.

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

- Promocji Zdrowia – 12 wspólnych kontroli/wizytacji. Każda z sekcji w swoim zakresie. Działania edukacyjno-informacyjne dotyczyły: wszawicy, bezpiecznych ferii zimowych i bezpiecznych wakacji.
- Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego – 4 wspólne kontrole w ramach opiniowania nowo otwieranych lub rozbudowywanych placówek oświatowych, opiekuńczych lub wychowawczo-oświatowych.
- Higieny Żywności Żywnienia – 4 wspólne kontrole turnusów wypoczynku dzieci i młodzieży z wyżywieniem.
- Higieny Komunalnej – 1 wspólna kontrola interwencyjna dotycząca placówki prowadzącej domniemaną nielegalną działalność m.in. z zakresu usług hotelowych oraz organizacji zajęć dla dzieci, młodzieży i dorosłych.



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

#### 1.10.1. Żłobki i przedszkola



W 2022 r. na terenie powiatu otwockiego funkcjonowało 16 żłobków i klubów dziecięcych, 60 przedszkoli oraz punktów przedszkolnych.

Rozpoczął działalność publiczny Gminny Żłobek „Wiązusie” w Gliniance oraz niepubliczny żłobek „Sówka Mądra Główka” w Otwocku. Pierwszy z nich powstał w budynku już istniejącym po przeprowadzeniu stosownych zmian.

Drugi wydzielono z już istniejącego przedszkola.

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

W roku 2022 stan sanitarno-higieniczny placówek nie budził istotnych zastrzeżeń. Wydano 2 decyzje w związku z ponownym wyliczeniem limitu miejsc w istniejącym Publicznym Żłobku w Sobienkach, 1 decyzję dotyczącą zmiany lokalizacji niepublicznego żłobka oraz rozpatrzono 1 interwencję w przedszkolu niepublicznym, uznając ją jako bezzasadną.

#### 1.10.2. Szkoły podstawowe

W 2022 r. na terenie powiatu otwockiego, funkcjonowało 37 szkół podstawowych w tym 1 specjalna. Liczba szkół podstawowych nie uległa zmianie w stosunku do roku 2021. Spośród 19 skontrolowanych szkół najbardziej spektakularną zmianę odnotowano w Szkole



Podstawowej Nr 8 w Otwocku, gdzie oddano do użytku nowy budynek szkoły. W 5 szkołach przeprowadzono remonty generalne, które polegały na odnowieniu elewacji budynku (2 szkoły); remoncie schodów wejściowych i utwardzeniu nawierzchni placu przed szkołą (1 szkoła); malowaniu korytarzy, sal lekcyjnych i wymianie podłóg (5 szkół podstawowych). We wszystkich skontrolowanych szkołach przeprowadzono drobne remonty, naprawy i konserwacje. Odnośnie szkół rozpatrzono 1 interwencję dotyczącą funkcjonowania nauczania domowego - interwencja bezzasadna. 5 szkół podstawowych nie zapewniało standardów dostępności do urządzeń sanitarnych. W roku 2022 dokonano oceny obciążenia uczniów ciężarem tornistrów szkolnych. Badaniem objęto 151 uczniów Szkoły Podstawowej Nr 12 w Otwocku. Pomimo zapewnienia przez szkołę indywidualnych szafek, w których uczniowie mogą pozostawiać część podręczników i przyborów szkolnych, to u 36 uczniów stwierdzono nadmierną wagę tornistrów (większą niż 15% masy ciała).

### 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, 5 liceów ogólnokształcących, 3 technika, 3 szkoły branżowe i 1 szkoła policealna.

Bieżące naprawy, drobne remonty i konserwacje przeprowadzono we wszystkich skontrolowanych placówkach. Stan sanitarno-higieniczny ww. placówek nie budził większych zastrzeżeń. W systemie dwuzmianowym pracowały 4 zespoły szkół, co stanowi 66,7 % skontrolowanych.

Zły stan techniczny stwierdzono w Zespole Szkolno-Przedszkolnym w Sobiekursku w gminie Karczew. Uchybienia dotyczyły stanu technicznego sal dydaktycznych, ciągów komunikacyjnych, pomieszczeń sanitarnych oraz sali gimnastycznej. Wydano decyzję administracyjną nakazującą wyeliminowanie ww. uchybień.

#### 1.10.4. Placówki z pobytem całodobowym

W roku 2022 na terenie powiatu otwockiego funkcjonowało 8 placówek. Kontroli poddano 1 obiekt, który był w pełni dostosowany do potrzeb przebywających w nich dzieci i utrzymany w dobrym stanie sanitarno-higienicznym.

#### 1.10.5. Placówki wychowania pozaszkolnego i wsparcia dziennego

Na terenie powiatu otwockiego znajdują się 2 niepubliczne placówki wsparcia dziennego, 1 Powiatowy Młodzieżowy Dom Kultury, 5 ognisk pracy pozaszkolnej, 3 pozaszkolne placówki specjalistyczne. W tej kategorii obiektów rozpatrzono 2 interwencje uznając je jako bezzasadne.

#### 1.10.6. 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. Higienicznej ocenie rozkładów zajęć lekcyjnych poddano 46 oddziałów w 8 szkołach oraz 4 oddziały w 1 zespole szkół. Nie stwierdzono nieprawidłowości. W systemie dwuzmianowym pracowało 6 szkół podstawowych, co stanowi 31,6 % skontrolowanych obiektów.

#### 1.10.7. Żywienie 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 17 szkół podstawowych oraz 3 zespoły szkolno-przedszkolne. Posiłki przygotowywane i wydawane były przez własne kuchnie w 14 szkołach podstawowych i 3 zespołach. Trzy szkoły podstawowe i 1 szkoła specjalna niepubliczna zapewniały posiłki dowożone. Obiady jednodaniowe serwowano w siedmiu szkołach i jednym zespole, natomiast pełne obiady w dziesięciu szkołach podstawowych, jednej szkole specjalnej i w dwóch zespołach szkół. Z obiadów korzystało łącznie 4497 uczniów. Automaty z żywnością funkcjonowały w 2 zespołach szkół. Drugie śniadanie organizowane było w 11 placówkach dla 501 uczniów. Z dofinansowanych posiłków korzystało ok. 760 uczniów.



#### 1.10.8. Wypoczynek letni i zimowy.

W roku 2022 zorganizowanych było 20 turnusów wypoczynku zimowego i 69 turnusów wypoczynku letniego. Skontrolowano łącznie 14 turnusów. Przeprowadzono 7 kontroli z przedstawicielami Komendy Powiatowej Policji w tym 2 również z przedstawicielami Państwowej Straży Pożarnej. W ramach akcji „Bezpieczne Wakacje” podjęto zintegrowane działania z sekcją Higieny Żywności i Żywienia w zakresie warunków prowadzonego żywienia oraz z sekcją Promocji Zdrowia w celu propagowania zachowań prozdrowotnych. W 10 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 był wypoczynek w miejscu zamieszkania – 73 turnusów a także obozy pod namiotami – 9 oraz obozy sportowe - 2. W roku 2022 z wypoczynku skorzystało 520 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.



#### 1.10.9. Wnioski dotyczące placówek nauczania, wychowania i opieki.

W roku 2022 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 zrealizowany przez wszystkie kontrolowane szkoły. Wszystkie placówki zapewniały 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 trwającym jeszcze w pierwszym kwartale 2022 r. stanem epidemii w kraju, 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 2022 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 2022

W pierwszym kwartale 2022 roku większość działań skupiała się na walce 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;



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

- promocji szczepień ochronnych, w tym przeciw COVID-19.

- umieszczanie informacji na stronie internetowej PSSE w Otwocku na temat aktualnej kwarantanny i izolacji.

- wydawaniu decyzji administracyjnych nakładających kwarantannę lub izolację domową;

- 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;
- przekazywaniu dyrektorom szkół i przedszkoli informacji dotyczących kwarantanny oddziałów i grup dzieci po kontakcie z zakażonym nauczycielem lub uczniem;

### 1.11.3. Programy i przedsięwzięcia prozdrowotne

Po zniesieniu stanu epidemii COVID-19 w maju 2022 r. Sekcja Promocji Zdrowia kontynuowała działania edukacyjno-profilaktyczne związane z profilaktyką zakażeń wirusem SARS-CoV-2 podczas Akcji „Bezpieczne Ferie” i „Bezpieczne Wakacje”. Podczas działań edukacyjnych skierowanych do dzieci i młodzieży przebywających na obozach i półkoloniach skupiano się na popularyzacji wiedzy na temat:

- higieny osobistej, szczególnie mycia rąk,
- profilaktyki chorób przenoszonych drogą kropelkową,
- bezpiecznych zachowań podczas wypoczynku zimowego i letniego,
- profilaktyki chorób przenoszonych przez kleszcze,
- profilaktyki HIV/AIDS,
- profilaktyki chorób odzwierzęcych,
- zatruc pokarmowych,
- bezpieczeństwa na drodze,
- nadmiernej ekspozycji i promieniowania UV oraz
- profilaktyki zażywania substancji psychoaktywnych.



Po rozpoczęciu roku szkolnego główne działania Sekcji Promocji Zdrowia skupiały się na wdrożeniu do szkół i przedszkoli programów prozdrowotnych przerwanych przez pandemię SARS-CoV-2. Były to między innymi:



**Program „Czyste powietrze wokół nas”** program adresowany jest do dzieci 5-6 letnich, 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.



**Program „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.

**Program „Bieg po zdrowie”** - program antytytoniowej edukacji zdrowotnej opracowany w Głównym Inspektoracie Sanitarnym we współpracy z ekspertami. Zajęcia w programie



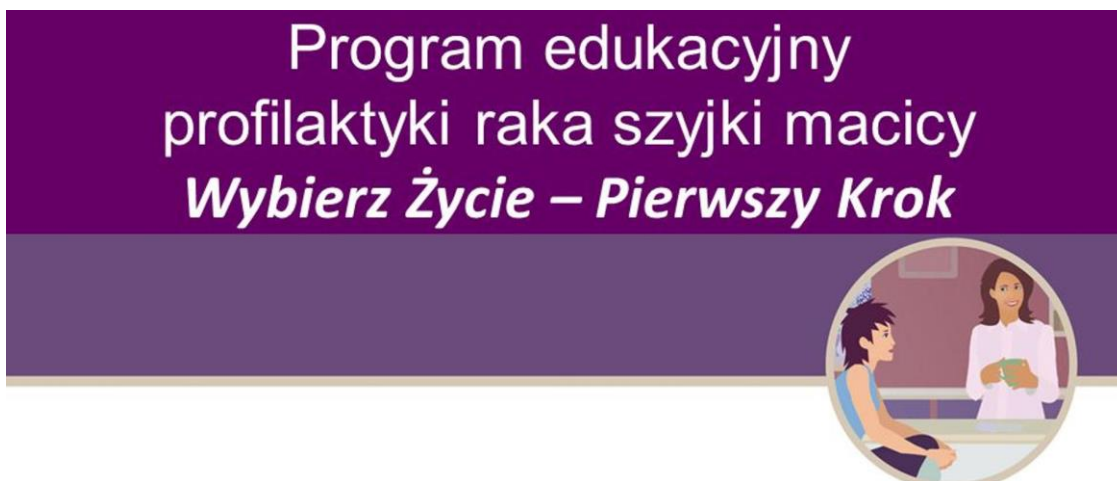
„Bieg po zdrowie” realizowane są za pomocą bardzo zróżnicowanych metod aktywizujących, które dostosowano do wieku odbiorców. Podstawą zajęć jest stymulowanie kreatywności i aktywności uczniów. Program jest skierowany także do rodziców i opiekunów uczniów, gdyż zwiększa to skuteczność programów profilaktycznych.

**Program „Trzymaj Formę”**. Istotnym przedsięwzięciem po okresie po pandemii COVID-19 było zapobieganie otyłości poprzez propagowanie aktywności fizycznej wśród dzieci i młodzieży oraz prawidłowych nawyków żywieniowych. Zadanie to dokonano w ramach realizacji 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).



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.

W roku 2022 pracownicy Powiatowej Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej w Otwocku wzięli udział w Rodzinnym Pikniku Naukowym organizowanym przez Powiatowy Młodzieżowy Dom Kultury w Otwocku. Podczas wydarzenia Powiatowa Stacja Sanitarno-Epidemiologiczna w Otwocku prowadziła stoisko w którym udzielano porad na temat zbilansowanego odżywiania, a dla najmłodszych zorganizowano quizy i krzyżówki na temat zdrowego stylu życia bez nałogów.



**Program Wybierz Życie – Pierwszy Krok** - Celem programu było podniesienie poziomu wiedzy uczniów szkół średnich na temat dróg zakażenia wirusem brodawczaka ludzkiego (HPV), kształtowanie świadomości zdrowotnej młodzieży i właściwych postaw prozdrowotnych. Długofalowe efekty programu zakładają ograniczenie śmiertelności kobiet z powodu raka szyjki macicy oraz zmianę zachowań w zakresie korzystania z badań przesiewowych.

**Program „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.



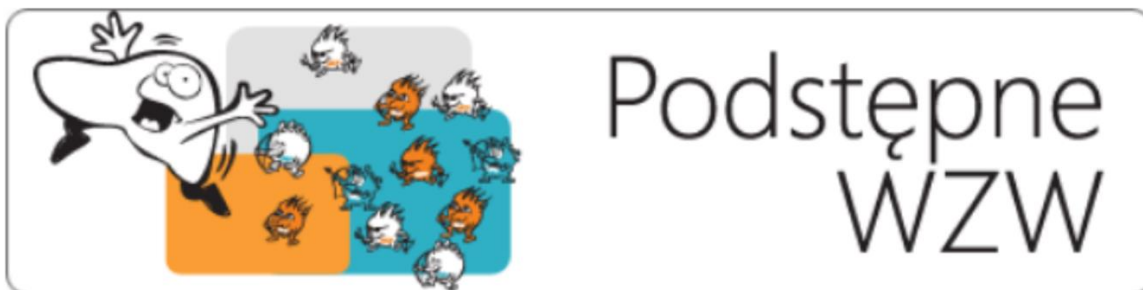
**Program „Znamie! Znam je?”** – adresowany jest do uczniów szkół średnich. Celem programu jest zwiększanie świadomości na temat czerniaka – jednego z najbardziej agresywnych nowotworów skóry, a także zachęcanie do regularnych badań oraz przestrzegania podstawowych zasad ochrony przed czerniakiem.



**Program „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 niepodjęcie 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.



**Program „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 Twój kolega czy koleżanka mogą ich używać, zadzwoń na infolinię:

**800 060 800**

Młode Stosunki Zdrowie

**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 2022 działania w zakresie zwalczania substancji psychoaktywnych polegały m.in. na: przeprowadzeniu pogadarek dla dzieci i młodzieży na temat szkodliwości zażywania środków psychoaktywnych (akcja „Bezpieczne Wakacje” i „Bezpieczne Ferie”), dystrybucji materiałów informacyjno-edukacyjnych i prowadzeniu poradnictwa dla kadry pedagogicznej.

**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*.

Nowym, ciekawym przedsięwzięciem w 2022 roku była kampania **ŻyjDobrze**, która następnie przekształciła się w program profilaktyczny.

Kampania zachęcała do codziennych drobnych działań, które zbudują zdrowie psychiczne i fizyczne mocno nadwyrężone podczas pandemii. Skierowana była zarówno do dorosłych jak i seniorów oraz młodzieży i dzieci. Oba przedsięwzięcia zakładały podniesienie poziomu wiedzy społeczności powiatu otwockiego i uczniów szkół podstawowych w pięciu obszarach takich jak:

- Aktywność fizyczna
- Higiena
- Zdrowe żywienie
- Zdrowie psychiczne
- Profilaktyka (regularne badania).

Ideą programu „ŻyjDobrze” jest uświadomienie i przypomnienie, że mamy wpływ na nasze zdrowie, a wybory dokonywane każdego dnia warunkują jakość naszego życia. Działania programowe skierowane są do całej społeczności szkolnej: uczniów, rodziców i opiekunów, a także kadry pedagogicznej.



### 1.12. Zapobiegawczy Nadzór Sanitarny

Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku w związku ze sprawowaniem 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 roku o Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2023 r. poz. 338), 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 (Dz. U. z 2022 r. poz. 1029, 1260, 1261, 1783).
- 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 (Dz. U. z 2022 r. poz. 1029, 1260, 1261, 1783).

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 2022 roku Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku w ramach zapobiegawczego nadzoru sanitarnego zajął stanowisko w 210 sprawach. Działalność Zapobiegawczego Nadzoru Sanitarnego polegała na kontroli przestrzegania



wymagań higienicznych i zdrowotnych przedsięwzięć na etapie planowania, budowy i dopuszczeniu do użytkowania.

W roku 2022, zaobserwowano wzrost 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 23 opinie dotyczące uzgodnienia zakresu i stopnia szczegółowości informacji wymaganych w prognozie oddziaływania na środowisko sporządzanych do miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego. Sporządzono 16 opinii dotyczących projektów miejscowych planów zagospodarowania przestrzennego terenów położonych m.in. w gminach Wiązowna, Kołbiel, Celestynów oraz miasta Otwocka i Józefowa.

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 określając zakres raportu o oddziaływaniu na środowisko. Na etapie postępowania zmierzającego do wydania decyzji środowiskowej, PPIS w Otwocku wydał opinie określające środowiskowe uwarunkowania dla przedsięwzięć.

W roku 2022 na wnioski wójtów gmin powiatu otwockiego, burmistrzów, a także Prezydenta Miasta Otwocka wydano łącznie 36 opinii 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. Potrzeby przeprowadzenia oceny oddziaływania na środowisko i wykonania raportu o oddziaływaniu na środowisko tutaj 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, opakowań tekturowych), zakładów zbierania

i przetwarzania odpadów, przebudowy i rozbudowy dróg, a także budowy urządzeń wodnych czy zespołu budynków mieszkalnych.

W przedmiocie wydania opinii dotyczących warunków realizacji inwestycji przed uzyskaniem przez inwestora decyzji o środowiskowych uwarunkowaniach zajęto stanowisko w 5 przypadkach. Opinie odnosiły się do: lokalizacji instalacji do przetwarzania odpadów oraz punktu zbierania odpadów w Warszawicach, budowy i eksploatacji zespołu przemysłowo-magazynowo-usługowego w Duchnowie oraz Całowaniu, budowie i eksploatacji zespołu magazynowo- usługowego w Woli Duckiej i Ostrowie. 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 budowy, Państwowy Powiatowy Inspektor Sanitarny w Otwocku uzgadniał pod względem wymagań higienicznych i zdrowotnych projekty budowlane i technologiczne. Opiniując dokumentacje 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. remontu pomieszczeń szpitalnych na potrzeby zespołu porodowego w PCZ w Otwocku, zmiany funkcji budynku handlowo – biurowego na budynek z punktem szczepień i odnowy biologicznej w Józefowie, przychodni lekarskiej zlokalizowanej w Otwocku, czy zastosowania recyrkulacji powietrza w salach operacyjnych w Samodzielnym Publicznym Szpitalu Klinicznym im. Prof. Adama Grucy w Otwocku. W sumie zaopiniowano pozytywnie 4 dokumentacje projektowe.

W 2022 roku zapobiegawczy nadzór sanitarny uczestniczył łącznie w 29 kontrolach w związku z dopuszczeniem do użytkowania obiektów budowlanych oraz w kontrolach związanych ze sprawdzeniem warunków higieniczno-sanitarnych w lokalach adaptowanych na działalność usługową.

Wśród nowo wybudowanych obiektów były: budynki handlowo - usługowe, mieszkalne, placówki oświaty - przebudowywane i rozbudowywane szkoły, żłobki, przedszkola, hale magazynowe, obiekty gastronomiczne. W 2022 roku łącznie zajęto 96 stanowisk w sprawie dopuszczenia obiektów do użytkowania (w trybie art. 56

ustawy Prawo budowlane). W trakcie czynności odbiorowych sprawdzano stan nowo wybudowanych lub adaptowanych budynków pod kątem właściwych warunków sanitarno-higienicznych. Wśród nich istotną rolę pełni 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 instalacje wentylacji mechanicznej. Podczas uczestnictwa w dopuszczeniu do użytkowania ww. obiektów dokonywano sprawdzenia zgodności zrealizowanych inwestycji z uzgodniami pod względem higieniczno-sanitarnym dokumentacją projektów 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 2022 r. w powiecie otwockim to:

- Stacja Uzdatniania Wody w Góraszce,
- Park Rozrywki MajaLand w Góraszce,
- Budynek nowo wybudowanej Szkoły Podstawowej nr 8 w Otwocku,
- Punkt przystrzeliwania broni komendy stołecznej policji w Starej Wsi,
- Lokal użyteczności publicznej - Dom Nauki i Sztuki w Józefowie,
- Centrum Handlowe z infrastrukturą techniczną Park Handlowy VENDO w Otwocku,
- Centrum Handlowe z infrastrukturą techniczną – market budowlany Castorama w Otwocku,
- Punkt selektywnej zbiórki odpadów komunalnych dla miasta Otwocka,
- Budynek Świetlicy wiejskiej w Lipowie.



*Dom Nauki i Sztuki w Józefowie*



*Centrum Handlowe z infrastrukturą techniczną Park Handlowy Vendo  
w Otwocku*



**Budynek nowo wybudowanej Szkoły Podstawowej nr 8 w Otwocku**



**Park Rozrywki MajiaLand w Góraszce**

Podsumowując rok 2022 należy stwierdzić rozwój infrastruktury powiatu otwockiego. Nowo powstające obiekty budowlane zaprojektowane są w sposób respektujący wymagania ochrony środowiska oraz przepisy techniczno-budowlane. Wzrasta również poprawa warunków życia i zdrowia mieszkańców powiatu, na co wpływ mają budowa i rozbudowa stacji uzdatniania wody (w Góraszce, Glinkach i Bocianie), budowa kanalizacji sanitarnej (w Józefowie oraz w Otwocku) i sieci wodociągowej oraz 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.